



GOURMET

# PLACERES

Año 02 | N° 15 | 2025

ANDRÉS  
RIDOIS

HACEDOR DE VINOS SIN REGLAS



ED. LIMITADA  
LOS ARCANGELES

ARCANGEL  
SARIEL

TESTIGO CELESTIAL QUE REGISTRA EN EL GRAN LIBRO A LOS  
TRANSGRESORES DE LA JUSTICIA DIFINA



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLI



**Segura Viudas**  
RESPETA LAS RAICES

CAS EN EXCESO ES DAÑINO



# INTIPALKA

## LAS ESTACIONES CAMBIAN, EL SOL PERDURA



T O M A R   B E B I D A S   A L C O H Ó L I



C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O

# Un mundo por descubrir

**A** pesar de contar con un área reducida de cultivo, Portugal ocupa el sexto lugar a escala mundial como país productor de vino. El Duero fue una de las primeras regiones vitivinícolas como tal, con límites demarcados en 1756. Cuenta con un número de variedades autóctonas superior a otros países, muy cerca de las 200. Los numerosos microclimas, tipos de suelo y variedad de cepajes, confieren a los vinos portugueses una ventaja única para los que saben apreciar la bondad y riqueza del vino.

Otra de las denominaciones más importantes es Alentejo. Se trata de una zona extensa y rural. Región cálida y muy calurosa en verano, que exige irrigación constante para mitigar el sufrimiento hídrico de la viña. El Alentejo encabeza la 'revolución' vitivinícola portuguesa, por su alta modernización de los procesos de producción con excelentes resultados y consecución de la consagración internacional de sus vinos. Región famosa por sus vinos tintos con mucho cuerpo, afrutados de excelente guarda.

Sus subregiones con DOC son Portalegre, Borba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Granja/Amaraleja, Moura y Évora. Los vinos regionales alentejanos se han popularizado gracias a su fama. Aquí destaca la bodega Casa Relvas, propietaria de cientos de hectáreas dedicadas a la vid. Se compone de la Herdade de São Miguel y de la Herdade da Pimenta. La primera se encuentra en el municipio de Redondo y abarca 175 hectáreas, de las cuales 35 son de viña plantada en suelos franco-arcillosos, y dispone de otras 97 destinadas a alcornoques. El resto del espacio se dedica al mantenimiento y protección de especies autóctonas en peligro de extinción.

Otra de las firmas que acaba de llegar a Perú es Joao Portugal Ramos Family Estate, que es una de las bodegas grandes. Nació en 1980 en Alentejo con Vila Santa. Luego crecieron y compraron Duorum en el Duero, bodega que le dio los mejores premios a nivel internacional, y que le dio un posicionamiento fuerte en el mercado internacional. Posteriormente, ampliaron su gama de denominaciones de origen con Beiras, adquiriendo la bodega Quinta de Foz de Oruoco. Terminaron de crecer en Vinhos Verde con Joao Portugal Ramos, la bodega que representa la esencia de la marca y de la zona.

Siguieron con Minho, región original del vino verde, típico vino portugués ligeramente ácido y 'petillant'. Su estilo puede variar según las seis subregiones de producción existentes: el alvarinho de Monção, que es más seco y con más cuerpo que los producidos con uvas loureiro del centro del miño, con más aroma y mayor delicadeza. Aquí también destaca Fernando Horta, que es un vino fresco, ideal para beberlo acompañado con quesos de pasta suave o comida japonesa. Fernando Horta es un blend de cuatro cepas (arinto, azal, trajadura y loureiro). Lo que más me agrada de la propuesta portuguesa es la diversidad, y con estas cuatro firmas tienen expresiones distintas. Las encuentran en los mejores restaurantes de Lima.

**John Santa Cruz Manco**  
Director





ALMA NEGRA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# CONTENIDO



# HAZTE *Fan*

NO TE QUEDES SIN VINO Y ACCEDERES A UNA DE LAS TRES  
MEMBRESÍAS DEL CLUB EXPERIENCIA



**CLUB**  
EXPERIENCIA

BY CONCEPTO PLACER

+51 914 324 987

 : CONCEPTOPLACERPERU

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Un Malbec elegante,  
lleno de fruta, suavidad  
y carácter. Ideal para  
disfrutar momentos  
especiales.

**ENCUENTRALO EN BODEGAT.PE**



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

## LA MATERIA



## NO SE CREA NI SE DESTRUYE



## SOLO SE TRANSFORMA



**RE** CICLAMOS  
**UTILIZAMOS**

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

[www.dientedeleon.pe](http://www.dientedeleon.pe)



## STAFF

**Director General**  
John Santa Cruz Manco

**Editora General**  
Valeria Isabel Burga Bobadilla

**Editora Web**  
Fabiana Deekes Ibárburu

**Diseñador Gráfico**  
Gustavo Panta Vera

**Redactores**  
Alex García  
Facundo Carrasco  
Milagros Casas I.  
Samuel Hurtado  
Aaron Plasencia  
Sara Ríos

**Producción**  
Joaquín Cruzado  
Pilar Lopez  
Juan Paul Manco  
Jean Perez Centeno  
Claudia Aguilar  
Jacqueline Torres

**Fotografía**  
Jaime Cuellar  
Cristhian Cisneros  
Mia Pinedo  
Samantha Robles  
Santiago Rodriguez  
Daniel Yong

**Webmaster**  
Erick Cajas

**Community Management**  
Valeria Infante  
Ximena Vilela  
Luvanné Yaranga

**Columnistas**  
Claudia Aguilar  
Karen Alvarez  
Rosa Bonilla  
María Elena Cárdenas  
Silvia de Tomás  
Soledad Marroquín  
Livio Pastorino  
Jasmine Rincón  
Juan Pablo Robles





# ARGENTO

## SINGLE BLOCK

ALTAMIRA  
MALBEC ORGANICO  
2021



BODEGA  
**ARGENTO**



Importado y distribuido por LAMARTRADE PERU S.A.C.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



### ALIANZA PERUANA DE SOMMELIERS

La Alianza Peruana de Sommeliers (ALIPS) celebró con éxito su más reciente proceso electoral, alcanzando una participación histórica que demuestra el compromiso y la creciente profesionalización del sector de sommeliers en el país. El lunes 12 de mayo, a la 1:00 p.m., se dio inicio a la jornada de votación en la sede de la Escuela Peruana de Sommeliers, en un proceso que se caracterizó por su orden, transparencia y participación activa. La Lista N.º 1, encabezada por María Elena Cárdenas, resultó ganadora con el 80 % de los votos válidamente emitidos, consolidando una propuesta que recibió un respaldo significativo por parte de los profesionales del gremio.



### REENCUENTRO INOLVIDABLE

La banda argentina Erreway que conquistó Latinoamérica a inicios de los 2000 regresó a los escenarios limeños con dos conciertos que fueron un reencuentro emotivo. Camila Bordonaba, Benjamín Rojas y Felipe Colombo volvieron con la gira Juntos otra vez los días 03 y 04 de mayo, desatando una ola de nostalgia y alegría en Costa 21, San Miguel. El primer show arrancó a las 9:00 p.m. con 'Girar', marcando el inicio de un viaje musical cargado de recuerdos. Desde tempranas horas, el público llegó con pancartas, disfraces escolares y la ilusión intacta. La química entre los integrantes se mantuvo viva, con interpretaciones potentes de clásicos como Será de Dios, Sweet Baby y Resistiré, junto a temas de su último disco, lanzado en 2021



### PRIMER DOCUMENTAL

Becky G, una de las cantantes más populares del género urbano, presentará su primer documental, titulado Rebbeca, el próximo 12 de junio durante el Festival de Cine de Tribeca en Nueva York. La producción ofrece una mirada a su trayectoria artística y aspectos de su vida personal, marcando un nuevo paso en su carrera. Dirigido por Jennifer Tiexiera y Gabriela Cavanagh, Rebbeca se centra en el proceso creativo detrás de Esquinas (2023), su primer álbum de música mexicana, y en su primera gira como solista. A través de este recorrido, el documental muestra su evolución como artista y la forma en que ha fortalecido su conexión con sus raíces culturales.



### PIZZERÍA NAPOLITANA

Flama, la primera pizzería napolitana certificada por la Associazione Verace Pizza Napoletana en Perú, ha sido incluida en el prestigioso ranking internacional 50 Top Pizza, subiendo del puesto 11 al puesto 6 en Latinoamérica. También ha sido seleccionada entre las 100 mejores pizzerías del mundo, lista que será anunciada oficialmente en septiembre desde Nápoles, Italia. La propuesta nació del sueño de tres amigos venezolanos apasionados por la gastronomía italiana, quienes apostaron por Lima como sede de su proyecto. Fundado en 2022, hoy está liderado por Daniel Vergara y Juan Carlos Romero, quienes han mantenido intacta la esencia de la pizza napolitana tradicional.



AMAZONIAN  
— GIN COMPANY —

*Un gin auténtico, real y sin artificios*  
*Desde 2014*



## REVOLUCIÓN DEL TERROR

A24 ya no es solo una productora independiente: es una firma de identidad, especialmente para los amantes del cine de terror psicológico y atmosférico. A24 ha sido el hogar de filmes que no solo generan miedo, sino que también te hacen reflexionar durante varios días. El ejemplo más representativo es *Hereditary* (2018), dirigida por Ari Aster, la cual nos lleva a una espiral de dolor, locura y posesiones demoníacas, evitando los clichés comunes. *Midsommar* (2019) transformó nuestra percepción del terror: un festival nórdico a la luz del día se convierte en el entorno más perturbador que se puede imaginar.

## SUV COMPACTO Y SEGURO

El Volkswagen T-Cross reafirma su liderazgo en seguridad automotriz al obtener nuevamente la máxima calificación de cinco estrellas en las exigentes pruebas del Latin NCAP (Programa de Evaluación de Vehículos Nuevos para América Latina y el Caribe). Esta distinción se otorga tanto para la protección de ocupantes adultos como de niños, consolidando al SUVW como uno de los modelos más seguros del mercado regional. Fabricado en la planta de São José dos Pinhais, Brasil, el renovado T-Cross no solo mantiene sus altos estándares de seguridad, sino que los eleva con su reciente actualización. Estas mejoras incluyen nuevas tecnologías, diseño más sofisticado y una experiencia de conducción aún más confiable.



## NARRATIVA DE AMOR

Desde su estreno en Netflix este 2025, «Si la vida te da mandarinas» se ha convertido en un verdadero fenómeno global. Protagonizada por las estrellas IU (Lee Ji-eun) y Park Bo-gum, esta serie surcoreana cuenta la historia de Oh Ae-sun y Yang Gwan-sik, dos jóvenes cuyos caminos se entrelazan en los años 50 y que se transforman a lo largo del tiempo en medio de los cambios sociales, políticos y emocionales de Corea del Sur. Lejos del típico drama juvenil, este K-drama explora temas como el amor resistente, la pérdida, el sacrificio y la tradición. Su ritmo lento, combinado con una cinematografía casi poética, ha sido fundamental para conectar emocionalmente con la audiencia que deseaba algo más profundo que lo habitual.

## UNA NOCHE CONTIGO

El icónico cantante colombiano Juanes presenta «Una Noche Contigo», el primer sencillo de su próximo álbum de estudio. Esta balada contemporánea y emocional se inspira en leyendas como Otis Redding, Juan Gabriel y José José, mostrando una evolución en el sonido del artista sin perder su esencia romántica y honesta. «Una Noche Contigo» relata el descubrimiento inesperado del amor verdadero en una noche mágica, y marca un nuevo ciclo creativo para el artista, dejando atrás la introspección de su aclamado álbum *Vida Cotidiana* (2023). En esta nueva etapa, Juanes apuesta por melodías envolventes y letras que exploran el poder transformador del amor.



# *¡Muy pronto!*

la más grande **BARRA CERVECERA**  
**DE SAN BORJA**



visítanos en:

**Av. Agustín de la Rosa Toro 1151, San Borja**

**VEN A CEBICHELA Y SÉ PARTE DEL  
LANZAMIENTO DE NUESTROS**

**14 CAÑOS DE  
CERVEZAS  
ARTESANALES**

**cebichela**  
COMIDA MARINA & CERVECERÍA  
DESDE 2003

   
[@cebichela.pe](https://www.instagram.com/cebichela.pe)



**ESCANEA EL QR**  
Y ENTERATE MÁS



## ODA A FRANCISCO

Luego de pocos días del fallecimiento del papa, Martin Scorsese anunció que lo recordará con un proyecto único, personal y que buscará rendirle honor: *Aldeas - Una Nueva Historia*. El documental en proceso seguirá la realización de varios cortometrajes que proyectarán las distintas conversaciones entre ambos personajes, incluyendo las últimas entrevistas de Bergoglio antes de su fallecimiento. El filme mezclará varios elementos creativos e íntimos, que serán utilizados como herramientas en busca de la transformación de las sociedades contemporáneas. Asimismo, Scorsese comentó que para el papa era importante que las personas intercambien ideas con respeto, preservando al mismo tiempo su identidad cultural, y el cine es el mejor medio para hacerlo.

## CULTURA PARA TODOS

La Municipalidad de San Borja, en alianza con la Cámara Peruana del Libro (CPL), organiza la VIII Feria del Libro de San Borja, que se llevará a cabo del 22 de mayo al 08 de junio en el boulevard del jirón Carpaccio, con ingreso libre para todo el público. Este evento cultural se ha convertido en un espacio clave para promover la lectura y el acceso a la cultura en Lima, y en esta edición contará con más de 70 actividades dirigidas a todas las edades. La feria rendirá homenaje a la región de Puno, reconocida por su riqueza literaria, artística y folklórica. Se ofrecerán conferencias dedicadas a intelectuales puneños como Gamaniel Churata, José Antonio Encinas, Efraín Miranda Luján y Carlos Oquendo de Amat, además de presentaciones de danzas típicas y música andina que celebran la identidad cultural del altiplano.



## TRIUNFO CERVECERO

El viernes 11 de abril será recordado como un hito para la industria cervecera peruana. La Cervecería 7 Vidas logró una hazaña sin precedentes al consagrarse como la cervecera más premiada tanto en el Barcelona Beer Challenge como en el Korea International Beer Awards 2025 (KIBA), celebrados el mismo día en España y Corea del Sur, respectivamente. Todas las muestras fueron evaluadas en cata a ciegas por un panel internacional de jueces expertos. Además de las medallas, las cervezas ganadoras pudieron ser degustadas por miles de asistentes, entre profesionales y amantes de la cerveza en este festival que congrega a más de 35 mil personas y ofrece la posibilidad de probar más de mil variedades de cerveza artesanal.

## MUNDO VOLKSWAGEN

Volkswagen Perú apuesta por el formato podcast con el lanzamiento de «Mundo Volkswagen», una propuesta digital que busca conectar con una nueva generación de consumidores, fortalecer la comunidad de la marca y brindar contenido relevante sobre el mundo automotor. Disponible en el canal oficial de YouTube de Volkswagen Perú, el programa está conducido por el reconocido comunicador Gian Piero Díaz. Este nuevo espacio cuenta con entrevistas a expertos del sector, análisis de tendencias de movilidad, innovación automotriz, consejos de mantenimiento y posventa, así como recomendaciones sobre seguridad vial.





ACQUESI®

---

*Brindemos por el*  
AMOR INCONDICIONAL



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



## PORSCHE EXCLUSIVE MANUFAKTUR

Dos ediciones limitadas llegan al Porsche Center Lima para celebrar la llegada oficial de Porsche Exclusive Manufaktur al Perú. Se trata del 718 Cayman GTS y el Cayenne GTS, modelos que encarnan la esencia del programa de individualización más exclusivo de la marca alemana: vehículos diseñados con atención al detalle, tecnología de punta y el sello inconfundible de lujo personalizado. Con más de 700 opciones de configuración, el programa permite a los clientes transformar cada Porsche en una expresión auténtica de su estilo de vida, con acabados únicos y materiales nobles como cuero sostenible, fibra de carbono o detalles pintados a mano.

## EL JUEGO DEL CALAMAR

Netflix presentó el esperado teaser de la tercera y última temporada de El Juego del Calamar, ofreciendo a los fans un primer vistazo a lo que será el desenlace de la serie surcoreana que marcó un antes y después en la plataforma. En esta nueva entrega, Gi-hun (Lee Jung-jae), devastado por la traición de su antiguo amigo y la revelación del líder infiltrado, se enfrenta a su destino con una sola misión: detener el juego de una vez por todas. Sin embargo, el enemigo también está listo para jugar su última carta. Con imágenes cargadas de tensión, el teaser promete una temporada final intensa y dramática, donde cada movimiento puede ser letal y donde el juego alcanza sus niveles más oscuros.



## ARUMA: CERCA DE TI

Aruma, una de las tiendas de belleza favoritas en el país, se renueva a lo grande. Ha logrado incorporar a dos de las marcas más virales de internet, deseadas y pedidas por los amantes del skincare y el maquillaje: Pixie y Laneige. Ambas marcas, reconocidas mundialmente por su efectividad, estética y fuerte presencia en redes sociales, ya están disponibles tanto en las tiendas físicas de Aruma como en su plataforma virtual. Esto marca un paso más en la estrategia de la cadena para acercar a los consumidores peruanos productos de alta calidad y en tendencia. Con esta nueva apuesta, Aruma reafirma su compromiso con brindar lo mejor del skincare global a precios accesibles y con disponibilidad inmediata. Ahora, los productos que veías en videos virales están más cerca de ti.



## THE MONSTERS

Tras causar furor en Asia y convertirse en una sensación en redes sociales, The Monsters, los icónicos llaveros de felpa diseñados por el ilustrador hongkonés Kasing Lung, llegan por primera vez al Perú gracias a Ilahui, la reconocida marca de artículos de lifestyle y cultura pop. Esta colección limitada -que ya ha capturado la atención de comunidades fan en plataformas como TikTok e Instagram- combina ternura, misterio y diseño en miniaturas de alto impacto visual. Con expresiones únicas, formas fantásticas y acabados coleccionables, The Monsters se presentan como el nuevo fenómeno viral del estilo kawaii. El lanzamiento oficial de The Monsters se realizó el lunes 12 de mayo en las tiendas Ilahui de Lince y San Juan de Lurigancho, para luego expandirse a locales en San Miguel, Centro Cívico, Trujillo, Arequipa y Huancayo.





# La mejor sazón Trujillana



Av. Daniel Alcides Carrión #354, Trujillo

Reservas: 950116610



# HACEDOR DE VINOS SIN REGLAS

La construcción de laberintos lo condujo al mundo del vino. Andrés Ridois se convirtió en un especialista de las microvinificaciones, con el uso del fudre como su valor agregado. Así fue perfilando a los Mil Demonios, para luego darle vida a los Arcángeles. Siempre a su estilo: sin reglas. Aquí nuestra entrevista.

*Escribe: Valeria Burga*

*Fotos: Cristhian Cisneros*

*Locación: Doubletree by Hilton Lima, San Isidro*



### ¿Cómo llegaste a conectar con el vino?

Empecé haciendo un laberinto, arquitectónicamente hablando. Fue en honor a Borges, el gran escritor del siglo XX en Argentina y en el mundo. Un día me contactó una familia bodeguera muy importante, y comencé a trabajar con ellos. Ese fue mi inicio en la industria del vino, sin pensarlo y sin ninguna regla que me llevara.

### ¿Cuándo te animaste a desarrollar tu propia marca?

Uno empieza aprendiendo, buscando una identidad sólida. Sin embargo, siempre queremos libertad y con ello me refiero a tener un proyecto propio sin res-

ponderle a nadie sobre tus ideales. Todo esto lleva tiempo. Debía saber quién era en el mundo del vino porque si te va mal una vez en este negocio, es muy difícil tener otra oportunidad.

### Entonces, ¿cuál es tu identidad enológica?

El tiempo. En 2005, los vinos en Argentina tenían mucha presencia de madera. Después, cada bodega fue encontrando su identidad. Lo mío se basa en transformar la fruta, hacer vinos de alta gama en contenedores pequeños, los fudres son mi variable. Muchos se fueron hacia los vinos sin madera y yo hacia los contenedores más pequeños. El concepto de alta

«  
Todo  
empieza  
y termina  
conmigo al  
igual que un  
laberinto.

»



gama es una variable de tiempo, relacionada a cómo conectar con la fruta y transformarla. Hoy, tengo la bodega más grande de microvinificaciones que existe en Argentina y la mayor cantidad de fudre en América. No vengo de una familia tradicional. Soy el primero y el último en hacer vino en mi familia. Todo empieza y termina conmigo al igual que un laberinto.

### **¿Qué es un vino 'sin reglas'?**

La industria le ha puesto muchos protocolos al vino. Me di cuenta de que hay mil maneras de hacer vino y que la gente no sabe realmente cómo lograr una alta gama. Se habla mucho de cier-

tas variables como el roble, pero olvidan las microvinificaciones. Cuando digo 'sin reglas' es porque salgo de la zona de confort.

### **¿Cómo nacen los Mil Demonios? ¿De qué forma se compone esta línea?**

Mi negocio en la bodega Sin Reglas tiene mil días de infierno para obtener una belleza en promedio desde que cosecho la uva hasta que la transformo en vino. De allí parte el concepto de Mil Demonios. Empecé con dos vinos en 2019: Sin Reglas Assemblage y Mil Demonios Assemblage. Ahora es una línea completa de cinco vinos en Sin Reglas, mientras que los Mil



«  
**Todo termina  
 siendo una  
 metáfora  
 de lo que  
 es la vida.  
 Considero  
 que somos  
 demonios  
 intentando  
 convertirnos  
 en arcángeles.**  
 »

Demonios se componen de Rey, Lucifer, Pirata, Vikingo, Gitano, Lilith, Samurai y Calchaquí. También contamos con un Malbec Assemblage, un rosado y un blend blanco de Semillón y Sauvignon Blanc. Después viene el Purgatorio, un blend entre un Arcángel y un Demonio. Solo son tres botellas magnum y un rosado que fue el primer vino que saqué de un fudre.

**Acaban de llegar los Arcángeles a Perú. Cuéntanos de qué se trata este concepto.**

Los Arcángeles son mi línea tope de gama. De cierta manera, estoy humanizando la historia de los Mil Demonios para que no quede tan religioso. Todo termina siendo una metáfora de lo que es la vida. Considero que somos demonios intentando convertirnos en arcángeles. Estos vinos hablan de la búsqueda de esa perfección. El primero que saqué se llama Maalik, un arcángel musulmán, pues la gente piensa que los arcángeles son netamente cristianos y no es así. En realidad son multireligiosos. Le siguen Remiel, Azrael, Mikhail, Sariel, Samael, Israfil y Zadkiel.

**¿Qué opinas del desarrollo de tus vinos en Perú de la mano de Romoví Wines?**

A Robby Montenegro lo conozco hace 18 años. Empezó a vender una de las marcas de vino que yo manejaba anteriormente.

Sé la calidad y la garantía que representa trabajar con él. Formamos una linda amistad que involucró a nuestras familias. Los dos somos amantes del vino y de la buena vida. Nos unió el cariño. Para mí, Lima siempre fue un lugar muy querido. Mis vinos combinan con todo lo que hay por aquí. Vine por el Luxury Wine Experience de este año, donde tuve la oportunidad de enseñar los Mil Demonios y presentar Los Arcángeles. Estoy muy contento con el resultado.

**¿Qué novedades vienen para Sin Reglas? ¿Cómo sientes que has evolucionado junto a tu marca hasta la actualidad?**

Ya son ocho Arcángeles, siete Demonios y cinco Sin Reglas. Las primeras etiquetas las hice en casa, claramente con una limitación en cuanto a nivel de manejo de computadora y diseño. Ahora voy a mejorar todo lo que hice, en cuanto al packaging y a la forma de vestirlos. Me gusta explorar. El único problema de la exploración es el tiempo. Hacer mejores vinos que los Arcángeles es difícil. Mi desafío actual es calmar la ansiedad para que los fudres me den todo su potencial. No hay ninguna persona que haga 256 vinos de microvinificaciones, cada uno con un fudre determinado. Quiero seguir a este ritmo y ver como el tiempo, en mi nueva identidad, empieza a dar los frutos.



# La chica del vino y +

Por María Elena Cárdenas

\*Sommelier WSET 3



S/.49.90



**HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DEL RISCAL ROSADO**

Un rosado de la afamada bodega Marqués de Riscal, blend de Tempranillo y Viura. Un vino con hermoso color rosado brillante, aromas intensos de ciruela roja, frambuesa, fresa y notas cítricas de toronja rosada y flores. En boca presenta una rica acidez y un largo final. Este es un vino que puede ser tomado solo, pero lo elegí para acompañar los diferentes platos de comida china y sus variados sabores sin necesitar varios vinos para complementar cada uno de ellos. Lo pueden conseguir en supermercados y online en [www.perufarma.com.pe](http://www.perufarma.com.pe)

S/.160.00



**SIN REGLAS  
ASSEMBLAGE 2020**

Este vino de la bodega Sin Reglas Wine, tal como dice su nombre, está hecho sin reglas que impidan cambiar o evolucionar, sino que sea el mejor vino que se pueda experimentar cada año. Este blend de Cabernet Franc, Merlot, Malbec y Cabernet Sauvignon con 12 meses de paso por barrica francesa, nos presenta un vino corpulento e intenso y de largo final, con notas de frutos rojos y negros maduros, compota de ciruelas y vainilla, butterscotch, canela, nuez moscada, chocolate amargo con un tanino sedoso y dulce. Un vino para acompañar una rica parrilla bien argentina, pero también para comerlo con los que nos provoquen, así, sin reglas. Lo consiguen en la tienda Concepto Placer y online a través de su página [www.conceptoplacer.com](http://www.conceptoplacer.com)

S/.68.00



**CISPLATINO TANNAT**

Tannat es una uva originaria de Madiran, Francia, que encontró en Uruguay su lugar en el mundo. Una uva de color profundo y nivel de taninos alto que necesitaba largos periodos de tiempo de envejecimiento para poder ser suavizados, pero que con las técnicas de vinificación actuales permite producir vinos de taninos suaves y maduros. Desde el departamento de Canelones en Uruguay, nos llega este vino creado por la familia de origen italiano, Pisano. Un vino con marcados sabores a frutos negros, donde la mora es la que predomina. Un pequeño paso de 3 a 4 meses por barrica francesa brinda un ligero toque ahumado y especiado. Este es un Tannat amigable para ser disfrutado pronto. Lo probé con algo sencillo como unas empanadas de carne y también creo que funciona muy bien con un costillar dorado de cordero a la arequipeña. Lo consiguen escribiendo al +51 987 586 431.

Llegó mayo con los días más fríos. Por eso, en esta columna incluimos un fortificado, un rosado que nos brinda versatilidad, tres tintos varietales de Argentina, España y Uruguay, así como un blend argentino. Les invito a disfrutar de los vinos de este mes.



**PROTOS 27**



**TAN SOLO MALBEC  
2021**



**ZUCCARDI MALAMADO  
MALBEC**

Probamos el Protos 27, vino que rinde un reconocimiento a los 11 fundadores de Protos, famosa bodega de Ribera del Duero. Es un 100% tinta país (como se le llama a la Tempranillo en esta zona) proveniente de vides de más de 50 años. Pasa por una fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde luego será criado por un mínimo de 16 meses y 12 en botella. Un vino lleno de complejidad con notas de fresas, frambuesas, ciruelas rojas y negras, moras, arándanos, higos, tostados, chocolate, dulce de leche, vainilla, regaliz, ahumados. De taninos dulces y un largo final. Lo probé con un poco de jamón curado y queso manchego de 6 meses. Como era de esperarse, funcionó muy bien, pero al día siguiente lo maride con un estofado de carne de res y la experiencia fue muy buena también. En general, es un vino para maridar con carnes como res, cordero en diferentes formas y con quesos curados. Pueden conseguirlo en la página de Perufarma y en licorerías especializadas.

Malbec de tres lugares diferentes del Valle de Uco (Chacayes, Gualtallary y Altamira) se unen para dar vida a este vino que es el proyecto personal de Ciro Martínez, líder de la banda Ciro y Los Persas, y el enólogo Andrés "Mono" Vignoni, dos amigos unidos por la música y el vino. Un Malbec de color profundo en nariz y boca lleno de frutos negros, moras, arándanos, ciruelas negras, con notas especiadas de canela, clavo, chocolate negro, cafés propios de los 12 meses de paso por barrica francesa. Jugoso en boca, pero perfectamente equilibrado con la frescura que nos recuerda lo que se siente cuando uno está cerca de las montañas. Para acompañar una parrilla sin duda, aunque también marida perfectamente con unas pastas cremosas con champiñones y hongos secos que preparamos en casa. Con un queso muy curado o un queso azul también funciona muy bien. Encuéntralo en Almendarez, Gourmet Xperience y Viavinum.

Este vino de la afamada bodega Zuccardi es el primer vino fortificado de Argentina. Los vinos fortificados son encabezados con alcohol vínico, lo que permite tener azúcar alta. Este vino contiene 122 gramos por litro y un 18% de volumen de alcohol. Además, es añejado durante 24 meses en barricas de roble francés. Un vino de color púrpura con una nariz de aromas muy intensos a mermelada de ciruelas, higos, moras. En boca la mermelada está presente, además de nueces y especias como canela y clavo. Sedoso y de cuerpo medio, rica acidez que equilibra el dulzor y un largo final. Un vino rico para maridar con un queso azul o queso curado. Del mismo modo, postres como un helado de vainilla y una torta de chocolate. También sirve para preparar cocktails. Por ejemplo, agregar un vaso con mucho hielo, una medida de Malamado Malbec, completar con agua tónica y una rajita de naranja. Lo consiguen en la tienda de Panuts y online vía [www.panuts.com](http://www.panuts.com)

# NAVEGANDO ENTRE VINOS



‘Navegando el Mundo’ tiene un vino para cada ocasión. Toto y Carlos Fernando han recorrido cada rincón de Francia para encontrar, hasta el momento, 24 joyas líquidas con perfil elegante y atractivo. Pequeñas producciones, con respetuoso trabajo de la tierra y mínima intervención en bodega. Acompáñanos en este viaje en el que descubriremos sus etiquetas.

*Escribe: Valeria Burga*



**A** veces pensamos que los vinos franceses están fuera de nuestro alcance, pero realmente eso es solo un mito. ‘Navegando el Mundo’ llegó para enseñarnos que existe un vino francés para cada ocasión, etiquetas familiares, tradicionales, elegantes, minimalistas, y a excelente costo-calidad. Su historia nace de la visión de Toto, amante del vino desde que era niño. «Comencé a probar las etiquetas que encontraba en las góndolas, cuando el mercado aún no estaba tan abierto. Estudié administración, aunque siempre me sedujo el vino. Con el tiempo empecé a viajar por el mundo, quedé sorprendido con Francia, sobre todo el interior, donde no llegan los aviones ni el transporte público. Por esos rincones poco explorados, encontré joyas líquidas», relata. Se involucró con las familias que hacían vino, algunos de generaciones que vienen desde 1620, antes de la Revolución Francesa. Hoy, ellos siembran, cultivan, cosechan, vinifican y conservan lo mejor de los métodos ancestrales que sus antepasados les enseñaron.

«Me di cuenta de que eran vinos descaradamente elegantes y fáciles de beber. Hice el estudio de mercado y me cuestioné sobre qué características debe tener un vino para agradar al paladar peruano». Con una plaza abarrotada de vino tinto en aquella época



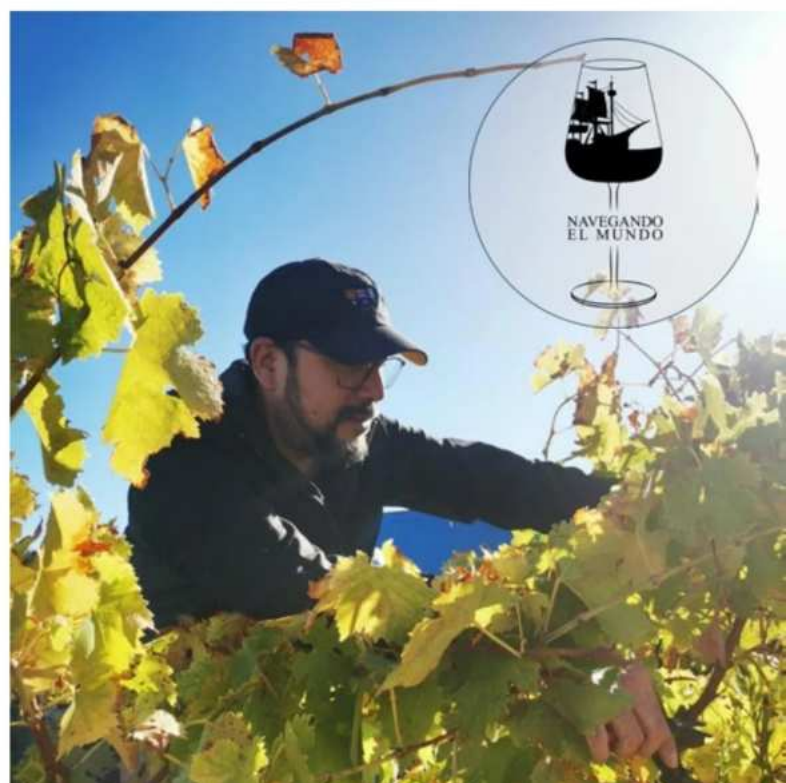
Foto: Paolo Lopez Z.

(2018), apostó por blancos de Alsacia (Bernard Humbrecht). Fueron cuatro etiquetas que resultaron ser un éxito: Riesling, Pinot Blanc, Gewurztraminer y Crémant d'Alsace, siendo éste último de los que más destaca en su portafolio hasta la actualidad. Para febrero del 2019, sus etiquetas ya estaban ingresando a los restaurantes de alta gama, muchos de ellos dentro del afamado 50 Best. Con ese respaldo, fue consolidan-

do su importadora. La llamó 'Navegando el Mundo', en honor a los antiguos exploradores que recorrían el mundo trayendo joyas a sus mesas. Del mismo modo, el concepto va por uno de sus hobbies: el windsurf. Como navegante, transmite el factor de naturaleza y hermandad al consumidor de vino.

Su socio, Carlos Fernando, más conocido como CF, abogado, tam-

bién amante del vino y navegante, se unió en 2020. Apuestan por el entrenamiento y la educación: CF viaja constantemente a Francia para aprender de los viñateros y recientemente ha cursado la formación WSET 1; Toto (ahora radicado en Francia) gracias a su contacto con los viñateros, realiza regularmente vendimia y vinificación; cuenta con la certificación WSET 2, es parte del Jurado Experto del Centre de Recherche du



Vin Rosé en el sur de Francia y participa adicionalmente como jurado en diferentes concursos de vinos en Francia. «Nosotros realizamos un trabajo bastante profesional al momento de seleccionar los vinos. Privilegiamos calidad a rentabilidad. Ninguno de nuestros vinos decepciona. Tú indicas la ocasión de consumo y nosotros sugerimos el vino ideal. No tienes que preocuparte por nada; nosotros seleccionamos, tú solo disfruta. Así de sencillo. Asimismo, todos nuestros vinos cuentan con la certificación 'Vignerons Indépendants' y HVE 'Haute Valeur Environnementale' (Alto Valor Ambiental)», subraya.

Su portafolio cuenta con otras 3 regiones importantes. Centre-Loire con Domaine Tinel-Blondelet, familia de viñateros con más de 450 años de tradición, actualmente al mando de dos mujeres: Annick y Marlène, madre e hija. Pouilly Fumé, Sancerre y Pouilly Sur Loire. Destaco la última por tener un vino 100% Chasselas. «Marlène me dijo que es un vino que se bebe sin sed», dice Toto. No podía faltar Borgoña y su Chablis, pues de allí provienen los mejores Chardonnay del mundo. Ahí se encuentra Domaine Gautheron, donde los secretos se transmiten de padre a hijo hace más de 200 años. Ofrecen vinos que combinan frescura, mineralidad, complejidad, elegancia y finura.

'Navegando el Mundo' es la única importadora que ofrece Gamay para escoger, cada uno con su particularidad. El terreno de



Domaine Cheysson perteneció a los Monjes de la Abadía de Cluny. Sus cavas del siglo XVII sobreviven hasta hoy, preservando el legado y elaborando vinos sin igual. Toto compartió conmigo Le Prieuré, un Gamay de 2022, natural y sin sulfitos añadidos. Viene de la parcela Côte-Rôtie, la mejor de Chiroubles. Jugoso y sedoso. Así defino este vino. Su nariz es espectacular, llena de frutos rojos, con algunos toques a pimienta negra. Para tomar por placer o con algún corte de carne. En copa va abriéndose con el paso de los minutos. Cada sorbo es distinto y más redondo. Los ta-

ninos emparejan la experiencia.

En el mundo del vino, el término CRU hace referencia al mejor terroir en una zona determinada. En Beaujolais existen 10 AOC's que ostentan dicha mención. Ellos ofrecen seis: misma cepa (Gamay), diferentes terroirs, distintas personalidades. Van desde Saint-Amour, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Côte de Brouilly hasta Moulin-à-Vent. Hay para escoger. Recuerda que tú tienes la ocasión y 'Navegando el Mundo' tiene el vino. Los consigues en redes vía @nemperu. Pronto más novedades.

# Los emblema de Marcelo

Marcelo Papa es un reconocido enólogo chileno que se ha destacado por su trabajo en el desarrollo de vinos premium en diversas regiones del país. La creación de Amelia en el Valle de Limarí es una de sus más aclamadas producciones.





**E**l vino Amelia se originó como parte de un proyecto personal de Marcelo en el que se propuso explorar el potencial de los terroirs más excepcionales de Chile. Decidió llamar Amelia a este vino en honor a su hija. El nombre tiene un significado muy personal y emocional para él, ya que representa el vínculo familiar y la dedicación que pone en cada una de sus creaciones. No solo rendía homenaje a su hija, sino que también le daba un toque especial y simbólico a la etiqueta, lo que hace que Amelia sea mucho más que un simple vino de alta gama.

El terroir de Amelia Chardonnay de Concha y Toro, proveniente del Valle de Limarí, es especialmente interesante y único. Este valle, ubicado en el norte de Chile, es famoso por su clima fresco y sus suelos de gran complejidad, lo que lo convierte en una región ideal para la producción de vinos de alta calidad, especialmente aquellos de variedades blancas como el Chardonnay.

El Valle de Limarí se caracteriza por un clima desértico costero con la influencia del Océano Pacífico. Lo que hace único a este clima es su mezcla de calor diurno y la brisa fresca del mar que

llega por la noche, lo que crea un importante contraste térmico entre el día y la noche. Este contraste favorece una maduración lenta y prolongada de las uvas, esencial para conservar la frescura, la acidez y la expresión aromática del Chardonnay. Los suelos son pobres en nutrientes, pero son muy pedregosos y calcáreos, lo que le da una gran mineralidad al vino. Este tipo de suelo favorece un drenaje perfecto, lo que obliga a las vides a buscar agua y nutrientes en profundidad, concentrando sus recursos en la producción de uvas de alta calidad.

El Chardonnay en este valle se expresa con una gran frescura y mineralidad, acompañado de notas cítricas y una estructura más compleja que en otras zonas. Esta combinación de factores contribuye a un vino con una excelente acidez, una textura suave y un perfil aromático elegante. «Un blanco complejo y de múltiples capas, con notas de pastelería especiada, almendra tostada y verbena que se unen a un núcleo energético y persistente de manzana asada con clavo de olor y limón grillado. Finaliza con una buena longitud y una frescura salina y mineral centrada en los sabores fundamentales», según Wine Spectator, donde este vino obtuvo el puntaje más alto para Chardonnay 2023, marcando su segunda

vez como el Chardonnay N°1 de Chile con 93 puntos.

«Estamos muy orgullosos de que Amelia Chardonnay reciba por segunda vez este prestigioso reconocimiento de 93 puntos, un logro que reafirma y valida el arduo trabajo que hemos estado realizando en nuestro viñedo Quebrada Seca. Gracias al potencial de este excepcional terroir en el valle del Limarí y al gran equipo técnico de Concha y Toro, hemos logrado crear vinos de altísima calidad y precisión, siendo Amelia un fiel reflejo de todo este esfuerzo», comenta Marcelo Papa Director Técnico de Concha y Toro.

Por su parte, Amelia Pinot Noir, también proveniente del Valle

de Limarí, es un vino que refleja la excepcionalidad de su terroir. La diferencia de temperatura entre el día y la noche puede llegar a ser significativa, lo que ayuda a mantener la acidez en el Pinot Noir, un aspecto crucial para obtener vinos frescos, vibrantes y bien equilibrados. Este vino refleja la combinación única de factores naturales, ofreciendo un vino con aromas de frutos rojos y notas florales, junto con un paladar suave y elegante, con una acidez fresca y una buena estructura. Además, la influencia del suelo calcáreo y el clima moderadamente cálido aseguran que el vino tenga una complejidad aromática y una gran capacidad de envejecimiento.





# Premiados por la naturaleza

Una bodega chilena que nace de una visión femenina. Lo Abarca, una zona de condiciones extremas y sumamente particular, le dio vida a diversas etiquetas que hoy cuentan con múltiples galardones. Estos vinos que rinden homenaje a la naturaleza llegan a Perú gracias a Lamartrade.

**C**asa Marín nació de un sueño audaz liderado por María Luz Marín, la primera mujer enóloga de Chile. En el año 2000, desafió las normas establecidas de la viticultura chilena al apostar por la producción de vinos blancos de alta gama, una idea revolucionaria en su tiempo. Además, tuvo la valentía de plantar viñedos en Lo Abarca, un rincón costero con condiciones extremas, considerado inadecuado para el cultivo de la vid. Su visión transformó este territorio en un terroir excepcional que hoy da vida a vinos únicos y galardonados a nivel internacional.



Actualmente, la nueva generación, representada por Jamie Verbraak, Felipe Marín y Nicolás Marín, continúa este legado pionero. Combinando experiencia, creatividad e innovación, trabajan juntos para llevar la esencia de Casa Marín a nuevas alturas, sin perder de vista la conexión con la naturaleza y el compromiso con la calidad que define a la viña. Cada botella de Casa Marín es un homenaje a la tierra, las parras, el viento y el mar, pero también a la determinación de quienes creen que la vida merece ser celebrada. Sus vinos no son solo una bebida, son un premio: un reconocimiento a los momentos que nos recuerdan lo extraordinario de lo cotidiano.

El terroir es un regalo extraordinario de la naturaleza, moldeado por la cercanía al mar y las condiciones únicas de Lo Abarca. Este rincón costero, una vez sumergido bajo el océano, es ahora el hogar de suelos ricos en grani-

to, calcáreo y depósitos marinos, que aportan un carácter inconfundible a los vinos. Con el 90% de viñedos plantados en laderas de diferentes orientaciones, Lo Abarca presenta un microclima singular. Las temperaturas promedian menos de 14°C, con máximas que rara vez superan

los 26°C incluso en los días más cálidos del verano. Este clima, comparable al de Inglaterra, pero con el sol radiante del Mediterráneo, marca una diferencia notable frente a otros valles cercanos como Leyda y Casablanca, haciendo de Lo Abarca un lugar único para la viticultura.



Casa Marin cuenta con 38 hectáreas divididas en 57 pequeños cuarteles, cada uno con su propio micro-terroir. Estos cuarteles reflejan la obsesión por los detalles y están representados en cápsulas y corchos, destacando la exclusividad de cada botella. A diferencia de los viñedos más planos del mundo, las laderas y bajos rendimientos —de apenas 3.500 kg por hectárea— los posicionan al nivel de los viñedos Grand Cru más prestigiosos.

Desde 2018, Lo Abarca ha sido reconocido como Denominación de Origen por el SAG, un logro que los distingue como la única viña en Chile con su propia DO. Este reconocimiento valida la apuesta por un terroir excepcional, que les permite crear vinos inigualables y premiados por su calidad y carácter. El año pasado obtuvieron el premio a Wine



of the Year con su Riesling Miramar 2022 (96 puntos) y Felipe Marin se quedó con el título de Best Winemaker por Susie & Peter. Este 2025, cuatro de sus etiquetas obtuvieron más de 90 puntos en la guía Descorchados de Patricio Tapia. Además, Casa

Marin Maria Luz Brut Nature fue elegido como el mejor espumante de Chile. Lo mismo ocurrió en el listado de Tim Atkin. Cuando descorchas un Casa Marin, estás degustando la esencia de un terroir irrepetible, un verdadero premio de la naturaleza.



#### MESA DE CATA LA CAV 2025

- 1er Lugar Otras Cepas Blancas: Sauvignon Gris Estero Vineyard 2023: 95 pts

#### DESCORCHADOS 2025

- Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses 2024: 96 pts
- Casa Marin Syrah Miramar: Mejor Syrah de Chile: 97 pts
- Casa Marin Maria Luz Brut Nature 2018: 95 pts
- Viñedos Lo Abarca No. 3 Garnacha Syrah 2019: 95 pts

#### TIM ATKIN 2025

- Casa Marín Cipreses Vineyard Sauvignon Blanc 2024: 94 pts
- Casa Marín Litoral Vineyard Pinot Noir 2022: 93 pts
- Casa Marín Miramar Vineyard Riesling 2024: 95 pts
- Viñedos Lo Abarca Garnacha/Syrah No 3 2019: 93 pts

# TIEMPO DE VENDIMIA

Bodega Garzón celebra la Fiesta de la Vendimia de una manera única y particular. El evento más importante del año reúne a más de 400 personas de distintas nacionalidades que llegan al país solamente para disfrutar de esta jornada especial.

*Escribe: Agustina Goldsack*

**P**unta del Este nos recibió el sábado 15 de marzo con un sol increíble. Todo indicaba que iba a ser un día espectacular. Nuestro grupo estaba conformado por importadores y clientes, con quienes ya habíamos estado días previos en la bodega aprendiendo de sus procedimientos, diferentes cepas y toda la gama de etiquetas que elaboran. Salimos del hotel muy temprano camino a la bodega y, como toda fiesta, debía tener celebración en todo momento.







El evento principal comenzó con una recepción de los invitados en la bodega, ubicada en la zona de Jose Ignacio, donde hemos recorrido cada parte, desde las cintas transportadoras, los tanques, la zona de añejamiento, hasta los hermosos viñedos que lo rodean. Germán Bruzzone, enólogo actual de la bodega, se encargó de que este recorrido fuera particular para cada uno de nosotros. Hablaba inglés, portugués y español al mismo tiempo a fin de que todos entendieran lo especial que era para él todo su trabajo.

En la mitad del recorrido llegamos a un espacio donde estaba la famosa Piedra de Balasto, la cual da una particularidad única al vino de más alta gama de la bodega. Junto a Alberto Antonini, enólogo asesor de Bodega Garzón y uno de los principales winemakers del mundo, vimos el proceso de elaboración de estos finos vinos que respetan los más altos estándares de calidad y de innovación aplicada para

el cuidado y eficiencia de los recursos energéticos.

Bodega Garzón es la primera bodega del mundo en obtener la certificación LEED por su diseño 100% sustentable para todas sus instalaciones y funcionalidades. En diferentes secciones del recorrido por los viñedos ibas encontrando estaciones donde se abastecen con mucho vino y botellas de agua para sobrellevar ese largo camino. Luego, llegamos a un espacio donde nos recibían con diferentes snacks y una extensa mesa de

Garzón Pinot Rosé en tamaño magnum.

Alberto, Alejandro y Germán nos dieron unas palabras de bienvenida. Cada uno pudo disfrutar de la experiencia de cosecha en la viña, cortando a mano uvas de la cepa Marselan que fuimos colocando cuidadosamente en cajones, tal como se realiza la cosecha cada año en las más de 250 hectáreas de viñedos de Garzón. Finalizado el recorrido por la bodega, nos trasladaron en diferentes buses hacia la plaza principal de Pueblo Garzón, un lugar hermoso, lleno de casa antiguas y gente que te recibía muy feliz de compartir ese momento de vendimia.

Llegamos con música en vivo a cargo de la Orquesta de las Mil Melodías y con un almuerzo con distintas estaciones de fuegos incluidas en un menú creado por Francis Mallmann, director culinario del restaurante de Bodega Garzón, y preparado



por su equipo. En el centro de la plaza se encontraba una fuente, la cual había sido llenada de hielo y todas las botellas de Garzón que te pudieses imaginar. Magnum Albariño Single Vineyard 2023, Magnum Pinot Noir Rosé Reserva, Magnum Tannat Single Vineyard y un blend especial realizado para esta fiesta en calibre Doble Magnum de 3 litros. Era una degustación increíble y sin fin.

Además, pudimos disfrutar al final del almuerzo de una edición especial en formato Matusalén (6 l) de Balasto 2020, uno de los Grands Vins du Monde que fue lanzado oficialmente en la exclusiva Place de Bordeaux. Realmente es todo un honor. La fiesta continuó hasta la puesta de sol, con el DJ Brian Rial y un open bar donde todos pudimos disfru-



tar conociendo clientes que vienen a este evento todos los años. El evento contó con la presencia del Ing. Alejandro P. Bulgheroni, propietario de Bodega Garzón, el cual estuvo en todo momento compartiendo con cada invitado para contar detalles e historias jamás reveladas.

La Fiesta de la Vendimia fue un evento de vino, música y gastronomía. Un día donde diferentes sommeliers, enólogos y wine lovers de diferentes partes del mundo se unieron para celebrar un año más de producción, un año más de cosecha y un año más de muchos éxitos.



# ¿Por qué no hay sommelier en el restaurante? II

Por Soledad Marroquín\*

**E**n la primera nota de la edición 13 de Placeres, abordamos este tema desde la opinión de los sommeliers y sus perspectivas. En esta ocasión conversamos con los dueños de algunos restaurantes para conocer su posición. La Gloria es un icónico restaurante de cocina mediterránea liderado por Oscar Velarde, propietario y gran gourmand quien está pendiente del mínimo detalle. Es un lugar de culto que cumplió 30 años de vida en el 2024. Oscar comenta que, aunque hubo sommelier hasta hace algunos años, optó por no continuar con los servicios pues el cliente que va a La Gloria ya sabe lo que quiere comer y beber. Además, todo el equipo de sala conoce los gustos de cada uno de los clientes frecuentes que buscan una atención puntual, discreta y cordial.

Para Héctor Solís, gran referente de nuestra gastronomía, afirma que en La Picantería, lugar de alta cocina popular y del mejor producto con nombre y apellido, también incluyen vinos que se venden magníficamente. El cliente recibe una atención pronta, puesto que no hay tiempo para explicaciones y ceremonias largas que a veces demanda el vino o el cliente. El equipo de La Picantería está capacitado para la venta tal es así que, en el último año, ha equiparado la venta de la cerveza de casa. En el caso de su restaurante, Fiesta, siempre hubo sommelier pero se retiró. Y allí está Román Flores, con gran experiencia y capacitado in house, tal cual hicieron sus padres con todo el personal. Si bien Román no tiene el título de sommelier, cuenta con las condiciones y capacidades para ofrecer y recomendar el vino adecuado a los fieles clientes.

El caso de Renzo Miñan es diferente. Cocinero de la nueva generación que viene creciendo con paso sólido con sus marcas Cumpa Taberna Criolla y Almacén Cevichería. Cuando se creó, ofrecía cerveza en botella grande pero la respuesta del público, los premios y exposición mediática exigieron ampliar la propuesta como parte de la evolu-

ción. Al tercer año de Almacén, aparecieron las primeras dos etiquetas de vinos. Hoy, son 15 referencias diferentes, lo que exige la presencia del sommelier de la empresa cuyos vinos están programados. Si bien el mesero está capacitado para vender vino, su foco es ofrecer la comida y dar un servicio óptimo. Esto lo ha llevado a pensar en incorporar al sommelier en Almacén de manera permanente, de martes a domingo. En Cumpa no funciona así por el espacio reducido del local, sin embargo, están viendo una alternativa para ello, pues ya se ven copas de vino y champañas en mesa. Renzo no creía que esto fuera posible. Actualmente, está totalmente convencido de tener sommelier porque definitivamente mueve la aguja al 100%.

José del Castillo tiene tres marcas. En La Red, nos cuenta el concepto, estilo de cocina y servicio. La venta de vino nunca ha sido importante y tener sommelier no estaba dentro de la estructura. El caso de Isolina es diferente. Desde el inicio se incorporó el vino nacional. Se contó con sommelier (enviados por las importadoras), pero no tuvo resultados y se dejó. Hace dos años, cuando abrió Isolina en El Polo, pusieron más fuerza al vino, les diseñaron la carta, se contrató al sommelier y tampoco se tuvo el resultado esperado. Se han hecho varios intentos. En el 2024 contrataron a una persona especializada y elaboró una carta de vinos asequible y divertida, pero están finiquitándola para quedarse con algunas etiquetas. No logran comprender por qué en Isolina el cliente no tiene intención de pedir vino. Por ello, no ven la necesidad de contar con ese tipo de profesional.



\* Comunicadora gastronómica  
@sol\_marroquin



La esencia de la Patagonia en cada copa:  
frescura, elegancia y carácter único.



HUMBERTO CANALE  
PATAGONIA 1909

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# Orgullo de Rioja

Bodegas Marqués de Cáceres marca un nuevo hito en su trayectoria vinícola luego de ser reconocida como una de las 50 marcas de vino más admiradas del mundo por Drinks International. Te contamos sobre este acontecimiento, así como su rebranding corporativo y las novedades en sus Denominaciones de Origen.

*Escribe: Valeria Burga*

*Fotos: Daniel Yong*



**B**odegas Marqués de Cáceres ha vuelto a ser reconocida como una de las 50 marcas de vino más admiradas del mundo por Drinks International en la posición 18, un logro que reafirma el compromiso con la calidad, el dinamismo y la autenticidad. Desde sus orígenes en 1970, Bodegas Marqués de Cáceres ha hecho de la excelencia su sello distintivo, una filosofía que la ha llevado a consolidarse como un referente dentro y fuera de España, su lugar de origen. En líneas generales, una marca que ofrece etiquetas de alto valor en todos sus segmentos de consumo, desde sus vinos Genuinos hasta los Signature.





Este prestigioso reconocimiento, otorgado por expertos, sommeliers y profesionales del sector, llega en un momento clave: un punto de inflexión donde la marca ha abierto sus puertas a nuevas generaciones de consumidores con un lenguaje más cercano y directo, pero manteniendo el legado intacto. Enrique Forner, su fundador, tuvo una experiencia en Francia antes de fundar esta bodega en Rioja. «Allí adquirió los conocimientos y el estilo bordelés de hacer vinos. Utilizamos barrica francesa y largos periodos de maceración de los hollejos y pepitas con la parte líquida durante la vinificación», menciona Marcos Ferrandez, Export Manager de Bodegas Marqués de Cáceres en Sudamérica.

El año pasado, la firma lanzó un rebranding cooperativo, donde se formó una nueva arquitectura de marca. Se dividió en tres familias de producto: Genuninos, Gourmet y Signature. «Por ejemplo, en 2014 compramos 125 hectáreas de viñedos y construimos una bodega de última generación en la Denominación de Origen Rueda, donde elaboramos Verdejo y Sauvignon Blanc. Por su parte, Gaudium y MC se engloban dentro de la familia Signature, nuestros vinos para ocasiones especiales por excelencia. En 2023, Gaudium fue considerado como el mejor vino

tinto de España en el Ministerio de Agricultura», agrega Marcos. En aquel año también adquirieron el certificado Sustainable Wineries for Climate Protection, el más prestigioso en temas de sostenibilidad en España.

Con su enólogo Fernando Costa, quien está dentro del top 100 de Master Winemakers por Drinks International, Bodegas Marqués de Cáceres tiene el lujo de estar en más de 130 países. Sus principales variedades se perfilan entre Tempranillo, Garnacha y Graciana, aunque ahora la apuesta le apunta a Maturana, una variedad minoritaria en Rioja que estuvo cerca de desaparecer aunque, en palabras de Marco, lograron revitalizarla y empezar su comercialización en pequeñas cantidades.

«El boom gastronómico peruano refuerza la implicación de los vinos españoles como acompañantes de la comida. Eso es muy importante para nosotros, ya que buscamos posicionarnos en el canal horeca y en tiendas especializadas que visibilizan a la marca. Queremos ser el concepto de una bodega española en su totalidad, donde los consumidores pueden adquirir vinos de las principales Denominaciones de Origen. Le agradecemos al Grupo Tabernero por ser nuestro socio estratégico en un país tan relevante como Perú», sentencia.





# Respeto por las raíces

Heredad Segura Viudas es una emblemática bodega ubicada en los tranquilos y soleados viñedos de la región vinícola del Penedés. Aquí te contamos más sobre la marca que elabora cavas exclusivos y vinos tranquilos que respetan las raíces.

**A** mediados del siglo XX, el cava fue una revolución en el mundo de los vinos espumosos. Creció para convertirse en un referente internacional, reconocido por su calidad y diversidad. En la década de 1950, los hermanos Segura compraron la masía y finca de Can Esbert de Raïm. Establecieron nuevas cavas y bodegas con maquinaria de última generación. Comenzaron a comercializar cava propia

en 1969, con el lanzamiento del icónico y premium cava Segura Viudas Reserva Heredad.

El cuidado de la viña lo es todo cuando se trata de su proceso de elaboración. Las decisiones que toman en el viñedo a lo largo del año garantizan la mejor calidad en cada una de sus botellas. Segura Viudas elabora cava mediante el «Methode Traditionnelle». El proceso de doble fermentación se ha utilizado du-

rante siglos para elaborar vinos espumosos de la más alta calidad con capas de complejidad, fruta y burbujas refinadas.

Asimismo, defienden las cualidades de las uvas autóctonas; dado que permiten una agricultura sostenible, soportan el cambio climático y convierten sus vinos en algo genuino. Uno de los pilares de Segura Viudas es el respeto y el cuidado por el medio ambiente, porque son el resultado de lo que cultivan. Del mismo modo, la calidad de sus cavas y vinos es, en gran parte, gracias a la naturaleza y biodiversidad que los rodea. Una arista importante y armoniosa del proceso de elaboración del vino es el estudio, comprensión y promoción de la biodiversidad del ecosistema alrededor de la Heredad. Segura Viudas desarrolla toda su actividad con un profundo respeto por sus raíces. Existe un compromiso con las variedades de uva autóctonas del territorio, uniendo tradición y modernidad.

Ha recibido certificados y sellos sostenibles que la definen como un ejemplo de sostenibilidad y responsabilidad medioambiental en el sector vinícola. Las viñas cuentan con el certificado Wineries for Climate Protection (WfCP), la única acreditación en materia de sostenibilidad medioambiental por la Federación Española del Vino (FEV) y otorgado por la Asociación Española de Normalización (AENOR). También presenta el





certificado CCPAE del Consejo Catalán de la Producción Agrícola Ecológica. El sello Biosphere es otorgado por el Instituto de Turismo Responsable (ITR) y certifica el turismo sostenible, voluntario e independiente. Además, dispone del certificado Safe Travels de World Travel & Tourism Council, que ratifica la actividad enoturística como sostenible y segura.

En Segura Viudas elaboran sofisticados tipos de cava, siendo fieles al compromiso con la biodiversidad y tradición agrícola. Entre ellos encontramos lo siguiente: Brut reserva, Brut reserva heredad, Lavit brut nature, Brut rosé, Brut vintage Gran reserva y Torre galimany. Por su parte, los vinos tranquilos son elaborados con una cuidadosa selección de uvas. Es una variedad de vinos tintos, blancos y rosados. Aquí encontramos Garnatxa, Rosado (Merlot y Tempranillo), Xarel·lo, Creu de lavit y Mas d'aranyó.

Visitar la bodega significa entrar en sus orígenes y viajar por la historia a fin de descubrir las raíces y la tradición que han marcado procesos de elaboración exclusivos. Además, conocerás de primera mano el ciclo vegetativo de la viña y disfrutarás de las inmejorables vistas del Penedés y la sierra de Montserrat. Entérate de más en [seguraviudas.com/](http://seguraviudas.com/) es y consíguelos en Perú gracias a Dolfi Vinos Gastronómicos (@dolfivinosgastronomicos).





# Experiencia sensorial

Lleva el vino o destilado de tu preferencia a otro nivel con los equipos que ofrece Decantorino. Es rápido, limpio y efectivo. Todos los beneficios que necesita cualquier profesional de la industria. Los consigues en IG @decantorino.

*Escribe: Valeria Burga*



**D**ecantorino lleva dos meses en el mercado y ya ha logrado sorprender a más de uno. Grupo Gourmar Perú, quienes son los responsables de traer esta nueva experiencia sensorial, siempre fueron apasionado por los licores, los espírituosos y sobre todo los vinos.

La gerencia del grupo lleva casi 20 años en Perú y, con Oyster Factory, los primeros ostricultores formales y proveedores de ostras frescas vivas.

«Conocimos este producto originalmente diseñado en Italia. Logramos obtener la distribución de ellos para algunos paí-



ses de Latinoamérica y ahora, rediseñado, lo fabricamos. Estamos ejecutando un mercadeo más exhaustivo y pragmático con las redes sociales, herramienta que años atrás no existía. Gracias a ello, hemos logrado en muy corto tiempo un posicionamiento efectivo. Vemos la posibilidad de penetrar el mercado con nuestro producto estrella, las ostras y otros insumos del mar, sumando esta nueva línea la cual está siendo bastante aceptada», señala Juan Carlos Poincot.

Para el segmento horeca, los clientes lo encuentran muy importante porque no solamente decanta y oxigena el producto, llámese vino o espírituoso, sino



que tienes la medida precisa para cada copa. «Como restaurador te vas a ahorrar las sorpresas, servirás siempre cinco copas por botella de 150 mililitros llevando el vino a otro nivel. En el caso de las bebidas destiladas o espirituosas, en particular los piscos, el Decantorino hace “brujeñas” según nos comentan algunos bartenders de Lima. Baja la astringencia del alcohol y particularmente, en el pisco sour, se convierte en suave y se consume más rápido», agrega.

Probando en acción los productos de Decantorino, confirmé que el vino no es la única bebida que resalta lo mejor de sí con este decantador especial. Por

supuesto que el vino tinto tiene su desarrollo asegurado con estos equipos, lo equilibra bastante bien y destaca todas las notas organolépticas que presenta cada botella. Sin embargo, el pisco es una sorpresa. Los matices que se encuentran de este destilado no son detectados ni con una copa de degustación servida de la manera tradicional. El vino blanco y el vermouth también resultan sumamente interesantes. Es cuestión de ir explorando y abriendo el paso a más bebidas gracias a Decantorino. Disponible en @decantorino y @gourmar.pe o a través del Whatsapp +51 943217832. Recomendando la experiencia.



# COPAS DE LU



JO

Acudimos a un taller de copas dirigido por Christian Valldejuli, Vicepresidente de Riedel en Latinoamérica y el Caribe, en alianza en Perú con la Escuela Argentina de Sommeliers. Te explicamos la importancia de diferenciar las copas y la cristalería en general para elevar tu experiencia.

Escribe: Valeria Burga





**E**l objetivo de Riedel es generar experiencias. Siempre lo consigue, sobre todo cuando realizan un comparativo entre las copas que ofrecen en su portafolio. Cada línea y cada copa de esta compañía es distinta, y vale la pena sentarse un momento a apreciar sus matices. Vivimos este taller de copas en el Swisshotel gracias a la Escuela Argentina de Sommeliers, donde Christian Valldejuli, Vicepresidente de Riedel en Latinoamérica y el Caribe, explicó a detalle todo lo que necesita saber un profesional de la industria sobre Riedel. «Esta compañía es familiar, va en su onceava generación y lleva 265

años en el mercado. Eso es lo que nos hace únicos. Tenemos copas y decantadores hechos a mano, además del gran volumen de negocio que son nuestras copas elaboradas en máquina», nos cuenta.

Christian presentó Veloce, la cual salió al mercado hace 24 meses, lleva un año en Perú y es categorizada como la línea hecha en máquina más ligera del mundo, de 115 gramos aproximadamente. Consiste en siete copas: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling y Champagne. En lo personal, me agradó el ejercicio con la copa de Sauvignon Blanc y sus diferencias con la de Char-

donnay. A veces no nos detenemos a apreciar tanto los vinos blancos y los matices que presentan en la copa, tanto en nariz como en boca. Cada uno demuestra todo su potencial en distintos contenedores: Sauvignon Blanc en una copa más delgada y estrecha, mientras que la Chardonnay lo hace en una copa ancha y profunda. Los tintos también sorprenden, sobre todo Pinot Noir. Permite deleitarnos de la sutileza de esta variedad en su máximo esplendor.

«Tratamos de trabajar con todos los importadores, sommeliers y restaurantes. Tenemos dos tipos de negocio. Uno de ellos es 'ho-

gar' con la categoría de cristalería para el consumidor final que asocia a Riedel con copas de lujo, sin embargo, no necesariamente conocen a fondo la funcionalidad de cada copa como los profesionales de la industria. Por ello es importante hacer este tipo de ejercicios», comenta. Algunos acontecimientos importantes en nuestro país junto a Riedel es el desarrollo de la copa para pisco que tuvo lugar hace 14 años, así como el decantador del Bicentenario en el 2021. Cabe resaltar que también cuentan con copas de tequila, coñac, ron y otros espirituosos. Han realizado colaboraciones con Coca Cola y Nespresso, por poner algunos ejemplos.

Hay copas con tallo y sin tallo. En realidad, Riedel se adapta a las preferencias de cada consumidor y de cada momento de consumo. Dentro del mundo de los vasos, presentan la línea llamada Drink Specific Glassware, básicamente hecha para la coctelería y mixología. Con aproximadamente cien productos en su portafolio y siendo distribuidos en 125 países, Riedel se alista para lanzar una nueva línea denominada Grape, que tendrá una copa de Martini, una de Chardonnay y una flauta de Champagne. «Si la categoría del vino y de los espirituosos va por buen camino y consolida su desarrollo en el mercado, a Riedel también le irá de maravilla», puntualiza.





# Experiencias Prêt-à-Porter

Por Jasmine Rincón Morales\*

«Convidar es asumir la responsabilidad del bienestar del convidado durante el tiempo que está bajo nuestro techo» - Anthelme Brillat-Savarin. ¿Alguna vez soñaste con ser el alma de una reunión llena de sabores, aromas y momentos inolvidables? Los eventos gastronómicos no solo son una oportunidad para disfrutar, sino también para brillar como anfitrión y creador de experiencias memorables. Con unos simples pero efectivos consejos, tú también puedes diseñar momentos que serán recordados por tus invitados como un verdadero lujo listo para usar: **experiencias prêt-à-porter**.

El término prêt-à-porter, originado en el mundo de la moda, hace referencia a prendas de alta calidad listas para usar, que combinan diseño impecable con accesibilidad. Es esta misma filosofía la que inspira la creación de eventos gastronómicos memorables: momentos listos para ser disfrutados, con cada detalle pensado para ofrecer elegancia, confort y una experiencia única. La experiencia comienza mucho antes de que los invitados crucen la puerta. Adelanta pequeños detalles que despierten su curiosidad: ¿qué tal mencionar la temática del evento, como una noche mediterránea o un viaje a los sabores del Caribe? Puedes incluir pistas sobre un ingrediente especial o enviar invitaciones personalizadas con una breve descripción de lo que está por venir. Eso generará expectativas y preparará el terreno para que tus invitados lleguen emocionados. Cada invitado lleva consigo tres tipos de «hambre» que debes tener en cuenta para garantizar un evento redondo.

**Estímulo:** Sorprende a tus invitados con algo inesperado y emocionante. Por ejemplo, podrías realizar un maridaje original como cerveza artesanal con postres o una degustación a ciegas donde descubren sabores mientras intentan adivinar los ingredientes.

**Estructura:** Planifica cada detalle del encuentro. El evento debe fluir sin tropiezos, desde la bienvenida hasta el cierre. Podrías crear un menú degustación que lleve a los invitados en un recorrido de sabores, guiándolos paso a paso para que disfruten al máximo cada momento.

**Reconocimiento:** Haz que tus invitados se sientan especiales. Desde un pequeño regalo de bienvenida hasta personalizar los espacios con detalles que reflejen sus gustos. Invítalos a compartir sus impresiones y, si lo desean, tomar fotos que capturen la esencia del evento. ¡Nada refleja mejor el valor que les das a tus invitados como convertirlos en el centro de la experiencia y hacerlos protagonistas de la velada!

Los detalles son el toque maestro del anfitrión. Dicen que los pequeños detalles hacen las grandes diferencias, y en el mundo de las experiencias gastronómicas esto no podría ser más cierto. Desde una playlist seleccionada con esmero hasta decoraciones que vayan acorde con la temática del encuentro, cada elemento debe ser cuidado para complementar la experiencia. ¿Una cena italiana? Aromas de albahaca y romero en el ambiente serán ideales.

Crea un final que deje huella. El cierre de tu evento es tan importante como su inicio, pues es lo que fijará los recuerdos de toda la experiencia y permanecerá en la memoria de los participantes. Prepara una despedida especial: un pequeño recuerdo, como una receta para recrear un plato de la noche e incluso una invitación para futuros encuentros. Tus invitados se marcharán con una sonrisa y ansias de volver. Las experiencias gastronómicas prêt-à-porter son un arte que cualquier apasionado de los sabores y las reuniones puede dominar. Con imaginación y cuidado en los detalles, puedes convertir cualquier encuentro en un evento digno de recordar. Un evento bien organizado crea recuerdos que combinan estilo, emoción y autenticidad, dejando una huella inolvidable en sus protagonistas, como una experiencia prêt-à-porter, lista para llevar y disfrutar.



Neurogastrónomo y Sommelière  
@laneurogastronomia

Importado y  
distribuido por  
L.C. GROUP S.A.C.

# Juvé & Camps



**J&C RESERVA DE LA FAMILIA**  
**UNA EXPERIENCIA DE PLACENTERA FRESCURA**

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



# COINTREAU: 100% SOSTENIBLE

Cointreau se consolida en Perú con el concurso Margarita Challenge que llevará a Colombia al ganador Gerson Tamara de Booze Bar para la Final Latinoamericana. Un hito que evidencia la evolución de la coctelería de autor en nuestro país junto con el concepto de sostenibilidad.

Escribe: Valeria Burga

**C**reo que no existe una barra que no tenga Cointreau. Un licor de naranja que abre la categoría de triple sec que ya tiene una reputación consolidada en el mundo con la coctelería clásica, pero que también se abre paso en la coctelería de autor. En Perú esto también es una realidad y este año se reforzó con el concurso Margarita Challenge celebrado en María Mezcal con todos sus participantes. La premisa iba ligada a la sostenibilidad para crear una Margarita creativa, aquel cóctel

que es uno de los más vendidos y que no pasa de moda. Por supuesto que al estilo de cada bartender.

«Barra que se respeta tiene Cointreau entre sus filas. Hay un aprecio y respeto por la marca que ya no es vista solo como un complemento, sino como un licor base para la coctelería de autor que va marcando la pauta. Este 2025, la gente ha captado más el concepto ligado a lo sostenible, por lo que tuvimos muchos participantes en el concurso», dice Jota Devia, Brand Ambassador del grupo Remy Cointreau en Perú. «Es la primera vez que la marca apuesta por el talento de los bartenders peruanos y realizamos la final en vivo y en directo. No cabe duda de que Cointreau viene creciendo con la presencia de nuestro Brand Ambassador que es bien recibido. Venimos presentando la marca en muchos bares e ingresando a nuevos locales. El ganador de esta edición irá a Colombia y posteriormente a Francia», señala Luis Quevedo, representante de Lc Group, importadora y distribuidora oficial de Cointreau.

El jurado estuvo conformado por Lucas Rothschild (reconocido bartender argentino), Gabriela Leon (copropietaria de Lady Bee) y Franco Cabachi (Brand Ambassador de Britvic en Latinoamérica). En conjunto le die-



ron la victoria a Gerson Tamara, bar manager de Booze Bar. Gerson, fiel a su estilo, aprovechó al máximo el producto que escogió para crear un cóctel cien por ciento sostenible. Nos cuenta que se animó a participar en el Margarita Challenge porque era una vitrina para demostrar sus habilidades de manera más tan-

gible frente a un jurado de nivel y con público.

«El concurso nos pedía utilizar la hoja de grano y elaborar una margarita sostenible y replicable en el tiempo. Con respecto a mi cóctel, Milpa, usé el maíz como insumo principal. Logré hablar con algunos agricultores

en Ayacucho, una región muy importante en Perú, para entender el producto a fondo. Lo usé en su mayor esplendor con pancas como decoración, una miel hecha de los granos y una sal elaborada de la coronta deshidratada. Esto, acompañado de tequila blanco, Cointreau y piel de limón del zumo que utilizo para evitar desperdicios; surgió una Margarita que le da sabor a un producto del día a día que muchas veces no tiene la atención debida», menciona.

Algo interesante de su cóctel fue el maridaje que iba junto a él. Un choclo con mantequilla, pimienta y sal de la coronta. Milpa se basó en la reutilización de la hoja



de grano como decía el reto, lo que claramente le dio el triunfo en este certamen. El bar manager de Booze se prepara para presentarse en la Final Latinoamericana de Margarita Challenge en Colombia. Antes de ello, confiesa que va a ahondar un poco más

en el concepto de agricultura para estar al nivel de los retos que le propongan en el concurso. «Tengo muchas expectativas. Experiencias como esta son retos para mí mismo. Lo que quiero es dejar en alto el nombre de Perú», concluye. ¡Felicidades, Gerson!



# Los cócteles de “La China”

Brenda Asis, más conocida como ‘La China’ (@maleducada\_del\_coctel), es una reconocida bartender argentina que representa a Amazonian Gin Company, marca premium de destilados, como su Brand Ambassador. Estuvo por Perú para difundir la marca y presentar su coctelería. Tuvimos la suerte de probar un par de sus creaciones.

Escribe: Valeria Burga

**B**renda ‘La China’ Asis estaba en la barra del Hotel Sheraton de Uruguay cuando un cliente la retó a elaborar un cóctel con yogurt y vinagre, aludiendo de que era imposible de que el resultado fuera bueno. Siempre arriesgada y compleja en sus preparaciones, ‘La China’ demostró que fue espectacular. «No lo olvidaré nunca. Me dijo que era una maleducada porque le gustó mucho. De allí nace ‘maleducada del cóctel’», revela. Brenda estudiaba filosofía antes de entrar de lleno a la coctelería. Para pagar sus libros comenzó a trabajar como bartender y hoy ya cumple 15 años de trayectoria siendo una mixóloga de nivel.







Ha transitado en barras de su natal Argentina, Polonia, Uruguay, Brasil y México. Fue la primera jefa de barra del Grupo Acurio en La Mar (Argentina). Renunció el año pasado cuando Pablo Pignatta, pionero de la coctelería argentina, le ofreció estar a cargo de Mixtape, un reconocido bar en Buenos Aires donde se desempeña actualmente.

También es Brand Ambassador de la marca peruana premium Amazonian Gin Company en el país vecino. Este gin, creado y pensado para los bartenders se-

gún sus palabras, es bastante versátil en la coctelería por su perfil cítrico. Proviene de una selección de frutas naturales, frescas y puras, así como frutos secos entre los que destacan aguaymanto, camu camu, limón dulce, limón cidra, enebro, sachá inchi, castañas y haba tonka. Hace poco también lanzaron Amazonian Vodka a base de caña de azúcar, lo cual rompe esquemas en el mercado. «Cada etiqueta es un universo», asegura. Participó en Buenos Aires Cocktail, quedó en segundo lugar y obtuvo un viaje a Lima. Gracias a su paso por

aquel concurso la tuvimos por aquí durante nueve días para ser exactos. La bartender estuvo de paso en diversas barras difundiendo la coctelería a su estilo, viajó a Trujillo y dio charlas a diversas personalidades del rubro.

La conocí en su última activación con Amazonian Gin Company en Hidden Bar, donde pude apreciar de primera mano lo que sabe hacer tras la barra. «De Argentina me traje la onda aperitiva para mezclarla con el perfil dulce que encuentro en Perú. Nosotros somos menos vi-



suales en la presentación, pero concentramos mucho sabor en cada cóctel», comenta. Su cóctel inicial es Porn Star Mamón que lleva Amazonian Vodka en fat washing de manteca de mamón y maracuyá, licor de mamón, cinzano to spritz y perfume de coco tostado. La manteca eleva el sabor ahumado y deja una textura más robusta en boca. El licor de papaya suma al perfil peruano ligado a lo dulce. Es una bebida que limpia el paladar, bastante directo y vertical. Se acompaña de un pequeño maridaje. El bocado de coco per-



mite que el cóctel abra las notas a maracuyá. Una genialidad de 'La China', quien continuó con Singapur Sling, una apuesta más arriesgada.

Este se compone de Amazonian Gin Company, Luxardo Maraschino, granamix, limón tahití, vinagre de ananá y soda. El vinagre generó una sensación umami y aportó robustez en boca. Ideal para beber a sorbos largos y así apreciar las capas de complejidad que va arrojando. Un cóctel distinto, para sentarse varios minutos a en-

tenderlo. «Este es mi segundo viaje a Perú. He encontrado una comunidad más sólida en lo que respecta a la coctelería. Saben lo que quieren y hacia dónde van. Es un gran trabajo que rescato de mis colegas. Es un gremio pequeño, pero que puede ser más grande de lo que piensan», concluye. Si en tu próximo viaje pasas por Buenos Aires, ya sabes donde encontrar coctelería de calidad. Lo mejor es que Amazonian Gin Company está en buenas manos. Síguelos en redes como @amazoniangin y @amazonian.vodka.



# Back to the Roots

Por Karen Alvarez Seijas

En los últimos años, el mundo ha puesto sus ojos en Perú no solo por su cocina de clase mundial, sino también por una escena de coctelería vibrante que se nutre de la biodiversidad, los saberes ancestrales y el orgullo por los insumos locales. Esta tendencia, que podríamos llamar un 'retorno a las raíces', ha trascendido el ámbito culinario para volverse una carta de presentación cultural del país en el exterior. Hoy, la coctelería peruana se reinventa desde lo local, y bares como Carnaval, Lady Bee, Sayani, Santería, y la experiencia líquida del restaurante Central, lideran este movimiento con una propuesta profundamente conectada con la identidad del territorio.

Carnaval, bajo la dirección de Aaron Díaz, ha sido pionero en consolidar una propuesta donde los insumos peruanos no son solo protagonistas, sino también vehículos para contar historias y su actual carta es muestra viva de ello. Creó personajes denominados 'los guardianes', que buscan cuidar diferentes recursos de cada región del país, inclusive cada uno tiene su historia y personalidad propia. Dentro de los ingredientes que usa se encuentran los insumos amazónicos, como la uña de gato, la sachapapa o el ají charapita. Esto se traduce en cócteles que exploran el país desde sus regiones más diversas. Más que una barra, Carnaval funciona como una embajada sensorial de Perú y demuestra que la autenticidad y la investigación pueden ir de la mano con la innovación.

Por otro lado, Lady Bee, ubicado en el corazón de Miraflores, destaca por su trabajo con mieles artesanales, fermentos de tubérculos ancestrales como la mashua, el olluco, las papas nativas y botánicos del interior del país. Su enfoque sostenible y su colaboración con comunidades productoras han convertido a este bar en un modelo de cómo la coctelería puede tener un impacto más allá del vaso. Cada cóctel en Lady Bee es una oda a las abejas nativas, las flores andinas o los destilados poco conocidos que rescatan saberes casi olvidados.

Sayani, que también se encuentra en este distrito y es liderado por Frank Alvarado, lleva esta filosofía en su ADN, fusionando técnicas de fermentación ancestral con presentaciones modernas y sofisticadas. Su propuesta gira en torno al rescate de productos andinos como el maíz morado, la chicha y la maña. En un contexto donde el turismo juega un rol vital,

Sayani se convierte en una vitrina viviente del potencial líquido del Perú profundo. Para muchos viajeros, el primer sorbo en Sayani es también el primer contacto con una cultura milenaria que se reinventa sin perder su esencia.

En la misma línea, Santería, con su espíritu místico y urbano, propone una coctelería de autor que se alimenta de rituales, raíces y botánicos peruanos. Aquí, la experiencia es multisensorial: desde la música hasta el humo, pasando por ingredientes como el san pedro, eucalipto y limón mandarina, los cuales se integran en cócteles que rinden tributo a lo espiritual y a lo territorial.

Por supuesto que no se puede hablar de este fenómeno sin mencionar el trabajo pionero del equipo de bebidas de Central, el restaurante de Virgilio Martínez. Para su director e investigador líquido Diego Villagrán, los cócteles no son un simple acompañamiento, sino una extensión de la filosofía Mater Iniciativa, que investiga ecosistemas y altitudes para desarrollar propuestas líquidas que reflejan la geografía del país. Desde aguas minerales recolectadas en altura, hasta destilados de papa y macerados de frutos nativos, la coctelería de Central es ciencia, arte y activismo.

Este enfoque 'Back to the Roots' ha permitido diferenciar a la coctelería peruana en un mercado global saturado y refuerza una narrativa poderosa: la del orgullo por lo nuestro. Mientras en otras latitudes se imitan fórmulas, en Perú se redescubren ingredientes, se conectan territorios, y se honra la herencia a través de cada cóctel. De esta manera, bares y proyectos visionarios han convertido la barra en un espacio de resistencia cultural, de innovación sostenible y de identidad viva. Gracias a ellos, el mundo ya no solo nos conoce por el pisco sour, sino por una nueva coctelería peruana que mira hacia el futuro sin olvidar sus raíces. Sigamos yendo a los bares para volver a conectar con lo nuestro.



Regional Brand Ambassador@flordecana\_es  
@karenaseijas

Importado y  
distribuido por  
L.C. GROUP S.A.C.

# LA LINDA

LUIGI BOSCA WINES

FRESCO

EXPRESIVO



LA LINDA  
ROSÉ DE MALBEC

LUJÁN DE CUYO  
MENDOZA, ARGENTINA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

# DISFRUTANDO EXPERIENCIAS

Conocimos el Rooftop 128, un lugar en las alturas para disfrutar de un ambiente agradable y con una vista impresionante de la ciudad. Toma nota de lo que deberás probar en tu próxima visita.

Escribe: María Elena Cárdenas





**R**ooftop 128 se encuentra en el piso 13 del Hotel Fairfield by Marriott de Miraflores. Nos recibió Marcelo Olarte, quien se sienta con nosotros a compartir la visita y nos cuenta cómo nació la idea del lugar. Al inicio, no estaba diseñado para ser lo que es ahora, pero esto fue justamente lo divertido, que poco a poco se dieron las condiciones para que se vaya creando un espacio de diversión, comida rica, música y con una vista impresionante al sunset. Como parte de la cadena Marriott, buscan mantener un concepto muy familiar y cálido. Esto se transmite en los elementos que utilizan en la decoración e infraestructura del lugar, colores, madera, terraza, un concepto de integración y familiar.

Marcelo estudió Arte Culinario y Gestión de restaurantes, trabajó en EEUU donde aprendió muchas técnicas, sobre todo en carnes, experiencia que le permitió aportar mucho a la nueva carta del restaurante. Fue llamado después de la pandemia para trabajar con el rooftop e impulsar el proyecto. Junto al equipo, crearon este lindo lugar que conocí. Hay dos espacios con estilos marcados: dentro más cálido y casual, donde se pueden tomar unas buenas copas de vino y afuera para ir con amigos, probar los platos y cocktails de la carta y, si llegan a la hora, apreciar sunset. Si van viernes o sábado, pueden disfrutar del DJ



en vivo y, aunque no tienen pista de baile, el lugar prácticamente se convierte en una. Fui testigo de cómo a partir de las 7:00 pm empezó a llenarse de grupos de gente, así que sugiero hacer la reserva con una semana de anticipación.

Nos ofrecieron dos cocktails de autor. Perfiles distintos, pero muy ricos. Uno era el Spring Bloom, un cocktail refrescante con base de gin, jarabe de rosas, bitter de lavanda con menta y agua tónica. También el Espejismo Frutal con base de tequila, Cointreau, vodka y óleo de plátano acompañado de una lámina de chocolate amargo para poder maridar. La combinación del cocktail y el chocolate se convirtió en una rica explosión de sabores. Llegó el primer plato elegido por Marcelo para nosotros: un pulpo al olivo. Un plato sencillo con crema de olivo que baña las láminas de pulpo que ha sido previamente hervido con unas hierbas secretas, cebolla, tomates cherry, palta coronada y flambeada, tostadas de casa, y unas papitas en cuadritos. Suave, crujiente y colorido.

El chef que armó la carta era de la selva, así que creo un buen vínculo entre la cocina amazónica con la comida internacional, lo cual ha tenido mucha aceptación entre los huéspedes. Por eso, uno de los platos estrella son los patacones amazónicos que consiste en unos plátanos fritos dentro con una crema de palta, cecina, chorizo amazónico, una salsa de maracuyá coronada con langostinos al panko con un poco de balsámi-

co y mayonesa. Tocó el turno a su famoso Lomo 128, un medallón de lomo a la parrilla bañado en salsa de champiñones y acompañado de puré de espinaca, con vainitas y choclo bebe. La textura del lomo hacía que se pueda cortar con una cuchara y estaba integrado perfectamente con la salsa que lo acompañaba. Inspirado en un plato de casa, nos hizo recordar la calidez del hogar.

Mientras esperábamos el plato final que habían elegido para nosotros, probamos dos cocktails más. El primero, el Jungle Elixir, una combinación de ron e ingredientes como cacao, piña clarificada y maracuyá. Un cocktail estilo Tiki. 10 puntos. Y el Aloe Flow, con Pisco Torontel, jarabe de cereza negra, aloe vera, bitter de naranja y agua tónica. Fresco, ligero y de linda presentación. Cerramos la noche con un clásico como una Hamburguesa de carne al estilo Fairfield, con tocino, cheddar más la salsa secreta del chef y, como guarnición, papas fritas.

Tuvimos una linda experiencia que ustedes también podrán vivir en diferentes momentos del día. En la mañana, por ejemplo, con buffet de desayuno que ofrecen de lunes a sábado de 6:00 am a 10:00 am y domingo de 7:00 am a 11:00 am a S/69.00. El horario de atención del rooftop es de Lun-Mié y Dom 7:00 a. m. a 11:00 p. m. Jueves de 7:00 a. m. a 12:00 a. m. y Viernes-Sábado 7:00 a. m. a 1:00 a. m. Síguelos en redes como @rooftop128miraflores y entérate de las novedades.





# Especialidad Italiana

Symposium, restaurante que destaca por su cocina de autor italiana, ha renovado su propuesta que estuvo correctamente resumida en un menú degustación que tuvimos la oportunidad de probar. Una excelente selección de platos y vinos que te contamos a continuación.

Escribe: Valeria Burga

**L**o mejor de la cocina italiana en Perú se encuentra en Symposium, que apuesta por renovarse de la mano de grandes profesionales de la industria. La Cuadra de Salvador, reconocido Steakhouse que persigue la diversificación en la restauración del Fine Dining en Lima, lanza en conjunto una renovada carta que busca rescatar la esencia del restaurante. Este nuevo concepto propone una experiencia que emana el corazón de Italia, pues cuenta la historia de su tierra a

través de la materia prima. Llega una carta con platillos novedosos y llenos de ingenio. «Hemos reducido la carta con los platos más vendidos y equilibrados para mantener una propuesta elegante a la altura del restaurante y de lo que representa San Isidro como centro gastronómico», menciona Sofía, chef de Symposium.

Para esta ocasión, trabajaron un menú degustación con sus platos emblemáticos junto a una selección de vinos bajo el minucioso



criterio de su sommelier Milagros Melendez. Todos europeos y coherentes con las opciones gastronómicas. El objetivo, por supuesto, es próximamente ofrecerlo como una alternativa para quien acuda al restaurante. Este menú inicia con el Tartare Di Manzo de lomo fino, mostaza antigua, huevo en costra crocante y alcaparras. Bastante untuoso en boca, que acompañó muy bien al vino Figuière Méditerranée Rosé de Provenza. Bastante peculiar, pues no tuvo la mineralidad característica, sino que arrojó notas más cremosas para seguirle la pauta al tartar. Lo siguiente fue un risotto al pesto con Gambieri. Un plato arriesgado y complejo que resultó equilibrado gracias al sutil Chardonnay de Languedoc Roussillon. Las capas en copa permitieron disfrutar de todas las bondades del risotto.

La complejidad fue en aumento con el Cappelacci al brasato, una pasta rellena de ragú de Osso-buco al Malbec con crema de Parmigiano Reggiano 36 meses. No podía faltar un vino tinto de Toscana para elevar la experiencia, sobre todo si viene de una gran casa como Marchesi Antinori con su etiqueta Ornellaia Le Serre Nouve. Simplemente extraordinario. Continuamos con un asado de tira al vino Montepulciano, nuevamente intercalando los matices italianos con los franceses, puesto que fue acompañado por Le Clef de Voûte Saint-Émilion de Burdeos. El

broche de oro se lo llevó el tiramisú elaborado por su chef pastelera Gianella Huaman, quien lo preparó a base de una crema sedosa de mascarpone junto a bizcotela embebida en café, cacao espolvoreado y chocolate. El maridaje escogido fue un Royal Tokaj - Hegyalja de Hungría, que últimamente viene dando la hora con los postres.

Por otro lado, lo nuevo de Symposium también se ve en la barra, la cual tendrá destilados, insumos y cócteles italianos que complementarán la propuesta con una base en la frescura y en la intensidad sin perder el perfecto negroni y ese hielo grabado con el perfil grecorromano símbolo de Symposium. «Estamos muy emocionados al aceptar este gran reto. Con el expertise en la administración de negocios en la restauración, estamos seguros de que Symposium volverá a brillar y seguirá conquistando los paladares más exigentes», afirma Danella García, Gerente de Marketing.

Desde el 02 de mayo, Symposium tiene una vibra distinta como uno de los restaurantes con mejor estética, lujosos y exclusivos de la capital. Su popular cocina de autor italiana se eleva para reunir a los amantes de la buena gastronomía. Visítalos en Calle Santa Luisa 122, San Isidro. Síguelos en redes sociales como @symposiumlima. Experiencia para recomendar sin ninguna duda.



# Rincón Romántico

En Calle La Ermita 102 se gesta una propuesta romántica y atractiva. Acantilado es de esos restaurantes a los que querrás volver en más de una ocasión. Revisa aquí las novedades que han insertado en su carta.

*Escribe: Valeria Burga*

**H**ace un par de años no visitaba el restaurante de Victor González. Esta vez, fue oportuno venir para probar lo nuevo y ver lo que había innovado en este tiempo. Acantilado nunca defrauda, pues en más de dos décadas supo mantenerse vigente adaptándose a todo tipo de tendencias. La primera vez no le consulté a Victor sobre la historia del restaurante, así que es propio enfocarnos en ello.

Me cuenta que su tío Pepe Luján tenía un local llamado Havana Village en Estados Unidos, compuesto de tres pisos y un sótano, como la mayoría de propiedades en el país norteamericano. El pri-







mer piso era un restaurante, el segundo bar y el tercero un pub club. Generalmente, el segundo piso tocaba salsa, y su especialidad eran los mojitos. «Comencé preparando cócteles. Me gustó el negocio y, cuando regresé a Perú, supe que debía replicar algo parecido a mi estilo», relata.

Vivía en Jesús María, pero la búsqueda de un local idóneo lo llevó a Barranco, donde aún mantiene su propuesta culinaria. Fue consciente de que debía empezar de cero. «En aquella época, Barranco ya no era tan popular, por lo que quise enfocarme en un nuevo concepto para parejas. Hubo muchas pedidas de mano o despedidas de soltera e, incluso, las perso-

nas regresan años después con el fin de rememorar esos acontecimientos. Recuerdo que inauguré en semana santa. Fui el primero en pintar el local junto a mi hermano. Atendíamos los pedidos en papel, pues no había sistemas ni computadoras en aquel entonces. Afortunadamente, tuvimos clientes desde el primer día», comenta.

Durante todo este tiempo, Acantilado de Barranco se dirigió sobre la línea romántica, aunque también acogen a un público familiar y es pet friendly. Con una vista frente al mar, cualquier plato, cóctel o café que consumas por aquí se torna especial. «Nuestras tardes son cevicheras y los cócteles o vinos salen to-



dos los días. También tenemos la hora del café. Este año hemos renovado nuestra coctelería de autor y algunos piqueos que ya se encuentran en carta».

Recomiendo las alitas cevicha-





das y maracumango. En cuanto a su coctelería, Ermita Split es el que no pasa de moda. Una mezcla dulce y afrutada de crema de coco, vodka y baileys. También tienen un gin con frutos rojos y el Apple Town, compuesto

de whisky de manzana y sirope. Ninguna experiencia puede culminar sin un buen café, así que puedes apostar por un cappuccino o americano. En líneas generales, vale la pena revisar las nuevas propuestas de Acan-

tilado, un espacio que te invita a desconectar y apreciar la gastronomía en todas sus formas. Próximamente, Victor no descarta tener una sucursal en Miraflores o Magdalena.





# Latatón: cuando el reciclaje se convierte en oportunidad

Por Rosa Bonilla\*

**E**n un mundo donde el consumo desenfrenado genera toneladas de desechos diarios, encontrar iniciativas que transformen residuos en oportunidades es más que alentador, es necesario. En esta ocasión, me detengo a celebrar Latatón, un programa que no solo da una segunda vida a las latas, sino que también se convierte en un puente hacia la autonomía económica para mujeres en situación de vulnerabilidad.

Latatón no es un proyecto más de reciclaje. Detrás de él está la visión del peruano Joseph Espejo, consultor internacional en gestión de residuos, quien ha descubierto en la valorización del material descartado una vía para generar empleo digno. Gracias a su esfuerzo, bares y restaurantes pueden sumarse a esta iniciativa, garantizando que las latas que alguna vez contenían refrescos o cervezas no terminen en la basura, sino en las manos de quienes encuentran en ellas una fuente de ingreso y esperanza.

El modelo es sencillo, pero poderoso: recolectar,

procesar y reintegrar el aluminio en la cadena productiva, generando puestos de trabajo en el proceso. Para muchas mujeres, Latatón representa más que una fuente de ingresos; es una oportunidad de reconstruir sus vidas, de encontrar estabilidad en un sistema que tantas veces las ha dejado de lado.

Este programa nos recuerda que la economía circular es más que un concepto técnico: es una posibilidad real de transformar vidas, de dar segundas oportunidades a personas y materiales por igual. Es momento de que más establecimientos se sumen y que más mujeres encuentren en este programa una vía hacia el empoderamiento. Porque sí, el reciclaje puede cambiar el mundo, y Latatón es prueba de ello.



Especialista en desarrollo sostenible  
@catadonacata



**RON**  
**MEDELLÍN®**



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



# Señor Hor

Los sabores se contrastan en Señor Honey, restaurante miraflorentino que erige una carta innovadora que contiene la miel picante del mismo nombre en cada uno de sus platos y cócteles. Pietro Flores y Alana Sikorski nunca imaginaron que convertirían su propuesta en una de las alternativas gastronómicas de moda.

Escribe: Valeria Burga  
Fotos: Daniel Yong



# ney

**L**a dupla entre Pietro Flores y Alanna Sikorski tuvo, probablemente, una de las mejores ideas cuando hablamos de gastronomía. En base a una anécdota de pareja crearon la primera miel picante a la que denominaron Señor Honey y, actualmente, tienen un restaurante en Miraflores donde exploran todos sus matices con platos creativos y sin precedentes. «Mi esposa es de Nueva York. Trajimos la cultura de la miel picante porque allí es muy famosa. Ella



le echaba miel a las pizzas para potenciar el sabor, pero aquí no había algún producto similar. Teniendo en cuenta de que Perú tiene diversas variedades de ají, nos pareció un excelente sazonador. Registramos el producto y poco a poco fuimos creando sabores nuevos», relata Pietro.

Señor Honey se presenta en miel de maracuyá, rocoto, ají limo y su último lanzamiento fue de ají charapita en Casacor. «Nos sentimos orgullosos de ser los fundadores de la miel picante porque es algo nuevo. Incluso, es genial que algunos restaurantes de renombre como Piedra de Sebastián Vega ya lo tengan dentro de su propuesta culinaria», añade. En su local de Av. La Mar, han desarrollado una carta con insumos locales, pero que emanen una atmósfera neoyorquina como le gusta a Alanna. Vinimos a conocer más de este point que se ha convertido en uno de los imperdibles en nuestra escena gastronómica.



Pietro inicia sorprendiéndonos con los Rolls Amazónicos rellenos de mermelada de cecina, plátano y queso. Cabe resaltar que cada plato en Señor Honey, como también se llama el restaurante, lleva alguna miel del portafolio. 'Cosa de locos' es una smash burger doble angus, con mermelada de tocino, cheddar, pickles y spicy mayo. Excelente de inicio a fin. Si te vas por algo con más sabor local, puedes apostar por el Señor lomo,

compuesto por lomo saltado, verduras, champiñones, plátano frito, papa huamantanga, miel de ají limo y sus pancitos para no dejar rastro de jugo. También aprovechamos de probar las novedades que aún no están injertadas en carta. El arancini de ragú de pato es totalmente recomendado. El relleno de queso le da una textura particular cuando lo saboreas.

Los cócteles son igual de interesantes, pues no hay muchas propuestas de este tipo en la capital. Cada uno tiene un dash a miel picante que permite degustar otro perfil de sabor al que no estamos acostumbrados. En Señor Honey trabajan mucho con pisco, especialmente el de la familia Queirolo que es un clásico en distintas barras limeñas. El sour de rocoto es una reversión del tradicional pisco sour, con pisco, limón, huevo y miel picante de rocoto. Otra opción es La Loca, una margarita de pisco con maracuyá que se elabora con miel picante y tajín. Lo que me sorprendió fue el Pineapple Negroni con el pisco como base. El destilado de bandera va fermentado con piña y cardamomo. Se le suma vermouth, campari y miel picante de ají charapita. Vale la pena conocer la propuesta de Señor Honey. Es ideal para salir de la rutina. Date una vuelta por Av. Mariscal La Mar 1151, Miraflores y deléitate del contraste de sabores.



# El Perú cervecero que puedes visitar

Por Silvia de Tomás

**E**s común ver a amantes del vino viajar por viñedos, conocer procesos y disfrutar catas. ¿Sabías que también puedes vivir algo así con la cerveza? Visitar una fábrica cervecera cambia tu forma de beberla: te conecta con los aromas, los ingredientes, el proceso y la historia detrás de cada estilo. Recuerdo que en 2010 visité la Cervecería Sierra Andina en Huaraz. Ted, su maestro cervecero, nos recibió con calidez. En ese momento entendí que para enamorarte de la cerveza, debes conocerla desde adentro. Desde entonces, como jueza internacional y productora, he recorrido fábricas probando estilos que expresan el carácter de cada país. Perú no es la excepción. Nuestra biodiversidad, cultura gastronómica y creatividad están encontrando expresión en fermentadores y barriles.

Hoy, muchas fábricas peruanas están listas para abrir sus puertas y compartir su universo. En Lima, Two Broders te recibe en San Borja con más de 15 estilos únicos. En su restaurante Cebichela, cada cerveza está pensada para maridar con cocina marina. Ingredientes como uva Italia, maca roja, cacao chuncho o sal amazónica hacen de esta propuesta algo auténtico. También está Red Cervecería en Barranco, donde el ambiente rockero acompaña cervezas intensamente lupuladas. Candelaria en Chorrillos destaca por sus tanques imponentes y su propuesta moderna. Invictus en Barranco ofrece una carta amplia en un local lleno

de vida, mientras que Chakupe en Surquillo brilla al interior del restaurante La Picantería. Hermanos Castillo en Miraflores, invita a disfrutar cervezas frescas y elegantes en su bar Almacenero. Almirante y Jack Vled, en Pachacámac (y pronto también en Miraflores), sorprende con cervezas extremas y una estética impecable.

Fuera de Lima, 7 Vidas en Tacna ha sido reconocida con dos medallas en la World Beer Cup. Del Valle, en el Valle Sagrado de Cusco, combina paisajes andinos con sabores complejos. Melkim, en Arequipa, ofrece tradición, cocina local y festivales inolvidables. Ucuchá, en Carhuaz, se alzó con el Oro en Colombia gracias a su Berliner Weisse con chicha morada. Cada una de estas fábricas es un punto de encuentro entre cultura, pasión y territorio. Visítalas. Escucha sus historias. Prueba sus cervezas. Conectarás con lo nuestro de una manera distinta. Aprenderás a beber con respeto y a valorar el trabajo artesanal que fermenta en nuestro país. Necesitamos más conexión entre la gastronomía, el turismo y la cerveza. Tú puedes ser parte de ese cambio. ¿Y si el próximo destino es una fábrica de cervezas?



Jueza de Cervezas Nacional  
acreditada por BJCP  
@silviadetomas

# Amelia



## CHARDONNAY

QUEBRADA SECA / D.O. VALLE DEL LIMARÍ



## MEJOR CHARDONNAY

COSECHA 2023,  
WINE SPECTATOR

Con su cosecha de 2023,  
Amelia se convierte en el  
'Mejor Chardonnay de  
Chile', al recibir histórica  
puntuación de 93 puntos en  
Wine Spectator, la  
calificación más alta otorgada  
a un Chardonnay chileno.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO





# Sabor y Tradición

El mejor pato de Trujillo se encuentra en Tradición Trujillana. El restaurante a cargo de Guillermo Li Figueroa presenta una gama diversa de comida criolla que vale la pena probar. Anímate a disfrutar de una renovada experiencia en Av. Daniel Alcides Carrión 354.

**T**radición Trujillana es un restaurante que surgió en 1977 como un negocio del padre de Guillermo Li Figueroa en la Avenida Daniel Alcides Carrión 354. Era un pequeño espacio, con una cocina de tres hornillas y un par de mesas. Preparaban pato, cuyes y pichones en una época donde no existía el delivery por aplicativo ni las redes sociales. El reconocimiento del local se dio gracias al boca a boca. Con los años se expandió a otros ambientes contiguos y lo llamaron Doña Peta en homenaje a la cocinera que era muy conocida y avalada por todos sus clientes. El

boom de su oferta culinaria llegó en los años 90, cuando comenzaron a ganar múltiples concursos del Ministerio de Cultura, entre ellos 'el tenedor de oro'. Fueron cinco tenedores en total, con el título de 'Mejor Restaurante de Trujillo'. No fue hasta 2010 que alcanzaron uno de sus logros más importantes: la llegada al festival Mistura con su pato guisado.

Con una amplia trayectoria en la restauración, Guillermo realizó una exhaustiva remodelación en uno de los locales que tenía junto a su padre al que llamó Tradición Trujillana. Ello en honor al eslogan de lo que fue en su tiempo Doña Peta. «Mantene-mos las recetas. Conservo a mis cocineros de más de 30 años, así como el equipo de servicio. Es una marca fresca que busca conservar todas las tradiciones de los sabores con los que conseguimos ganar tantos concursos y clientes. Quiero continuar con la herencia, pero llevando el servicio a otro nivel. Hoy, lo que más importa es la experiencia, donde haya buena comida y un ambiente idóneo. Nuestros platos son contundentes y no puedes parar hasta terminarlos. Eso nos va a caracterizar siempre», manifiesta.

Desde su inauguración, el restaurante ya cumplió cuatro años. Comenzaron con dos pisos, con la zona de jardín y otra de terraza. Luego, incluyó el primer salón privado, para próximamente tener dos. A fines de 2024 cons-





truyó un bar en el tercer piso junto a la zona de comedor. No cabe duda de que Tradición Trujillana marcha de manera consolidada y sigue creciendo. Entre sus especialidades todavía se encuentra el pato guisado que, en palabras de Guillermo, es propio de Trujillo. También destaca en su carta el arroz con pato, el pato con tallarines, el cabrito a la norteña, la sangrecita de cabrito, pescados y mariscos; así como parrillas, un sector en el que tiene mucha experiencia. La coctelería también forma parte de su propuesta. Ha armado un listado de diez cócteles de autor junto a su equipo de barra. No solo funcionan en terraza, sino que también son preparados en mesa para ofrecer un mejor servicio. Del mismo modo, va perfilando una carta de vinos con algunas etiquetas nacionales, argentinas, chilenas y españolas.

«Quiero demostrar que somos los mejores. Me considero un empresario muy competitivo. He realizado todos estos cambios porque deseo impulsar una buena experiencia en lo que respecta a los restaurantes dentro y fuera de Trujillo. Uno de nuestros objetivos para el siguiente año es ingresar a la lista de Summum. No siempre el que sirve más es el mejor restaurante, pero en esta ocasión sí», puntualiza. Cuando vayas por Trujillo, ya sabes en donde detenerte para degustar de gastronomía criolla de calidad. Atienden de 11:00 am a 6:00 pm. No hay pierde.



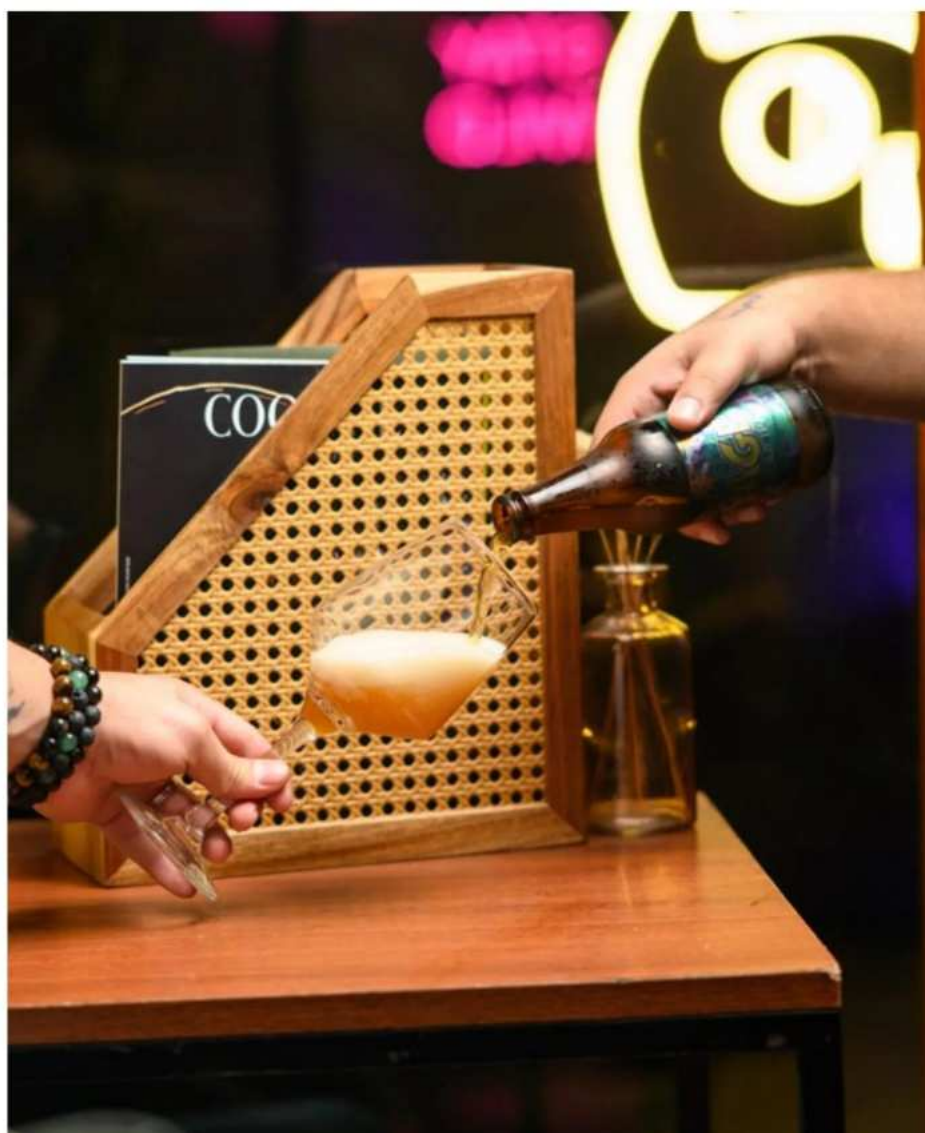
# Una guarida escondida

Encuentra tu lado más salvaje en Casa Jaguar, el bar que reúne a todas las personalidades de la coctelería peruana en una terraza acogedora. Acaban de lanzar Yagé, su nueva cerveza que ya es todo un éxito. Visítalos en Av. la Paz 174, Miraflores.

Escribe: Valeria Burga

**U**n bar secreto, alternativo y acogedor. Así se perfila Casa Jaguar, la apuesta de José Valencia por elevar la coctelería a su estilo. Sus cócteles van ligados al producto natural, donde intervienen frutas, hortalizas o vegetales. Por aquí el cóctel es el centro de atención, aunque la atmósfera del bar fue ganando terreno con un público que cada vez va buscando espacios más privados. Inicialmente fueron vistos como el bar para previos, aunque ahora los grupos grandes y la industria de alimentos y bebidas lo convirtieron en su lugar de celebración.

«Perú es una comunidad que no tiene donde escuchar funk a diferencia de otros países. Decidimos que el bar lleve un poco esa onda. Hay una canción de una





banda argentina llamada Jaguar House, así que por allí fue saliendo el nombre. El jaguar es el tercer felino más importante del planeta, lo que también iba con nuestro concepto. Tratamos de que este espacio se sienta cercano, de un trato más directo. Por eso tenemos una refrigeradora en medio de la barra, tal como una casa. Los baños no tienen género y las sillas son al estilo de un patio. De todo esto se trata Casa Jaguar», comenta José.

«Algo que nos diferencia de otros bares es el merchandising. Sacamos polos, gorras y casacas con el logo de Casa Jaguar. Encontramos un camino interesante a través de ello. Si ves a una persona en la calle con una prenda que elaboramos es porque se identifica con el espacio, porque la pasa bien o porque el diseño le parece bonito. Inconscientemente se trata de reconocernos», agrega.

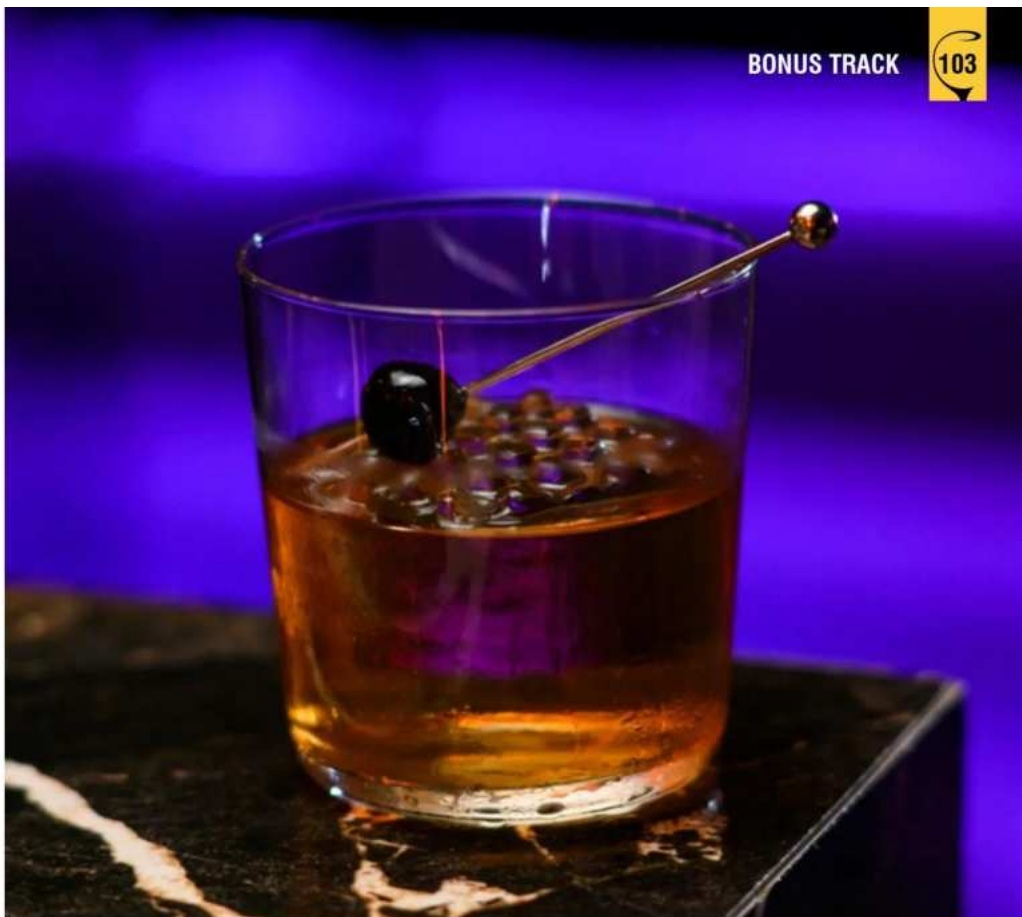


Este reconocimiento los llevó a dar un siguiente paso con la elaboración de sus propios productos. Empezaron con los destilados. El primero fue un ron overproof al que llamaron Metamorfosis en relación con la transformación de la materia. Luego, les gustaría implementar un gin. Metamorfosis es un ron único que se utiliza netamente en los cócteles del bar, donde existe una categoría denominada 'cócteles secretos'. Son tres presentaciones distintas a las que solo tienen acceso las personas que frecuentan el bar cons-

tantemente. Uno de ellos va con el ron. Gradualmente, fueron explorando el tema de la cerveza.

«Los jaguares comen un tipo de hierba de la Amazonía que los relaja mucho, casi como el catnip para los gatos. El yagé es la planta base del ayahuasca y las personas que realizan esta práctica, señalan que en su vida pasada fueron jaguares. De ese concepto nació Yagé, la cerveza oficial de Casa Jaguar», asegura. Dentro del estilo IPA, cumple bastante bien. Es un poco más fresca de lo habitual, ligera y con notas cítricas que redondean la experiencia.

Pronto llegará su nuevo menú de cócteles, Instinto Terrenal, el cual habla sobre el espacio plano del jaguar, pero también de ellos en el plano terrenal. Por allí encontraremos una sección de Los Clásicos de Tito, el gato del bar y personaje representativo. Hay una sección de negronis, así como la parte gastronómica y los cócteles secretos. «Nunca habíamos trabajado una campaña de cóctel del mes como la estamos realizando este año. Habrá un bartender invitado, porque es una manera de seguir enganchados con la comunidad. En total, tendremos una promoción de cócteles distintos. Por otro lado, Last Call Meeting es la fiesta que organizamos para el rubro, donde hacemos invitaciones directas para los bartenders y sorteamos premios», puntualiza. Entérate de las novedades en Av. la Paz 174, Miraflores.



# Pisco Sour: ¿Coincidencia o influencia?

Por Livio Pastorino Wagner\*

**R** revisando un libro de coctelería, encontré un dato interesante sobre los 'Sours'. Se menciona el libro del bartender Jerry Thomas de 1862, *How to Mix Drinks*, como un referente, aunque la combinación de destilado, limón y azúcar ya existía antes. La palabra Sour significa ácido en inglés. En coctelería, combina jugos cítricos con jarabe de goma, equilibrando dulzor y acidez. La fórmula básica según Thomas es 1 1/2 a 2 onzas de destilado, 3/4 de onza de jugo de limón o lima, y 3/4 de un ingrediente dulce. Para una adecuada dilución, se mezcla con hielo durante 10 segundos. En esta receta original no se incluye clara de huevo.

El Whiskey Sour es uno de los primeros cócteles en llevar este nombre, registrado en 1862, aunque pudo originarse antes. En 1870, un periódico de Wisconsin ya lo menciona indicando su popularidad en EE. UU. También existían el Brandy Sour y el Gin Sour. Se cree que el Brandy Sour precedió al Whiskey Sour y fue muy consumido en EE. UU. y Europa. El Boston Sour, creado en Boston a finales del siglo XIX, es la primera versión de los Sours que incorpora clara de huevo. Así, podemos afirmar que los Sours nacieron en EE. UU. en la segunda mitad del siglo XIX y que la clara se agregó recién en el Boston Sour.

Ahora, me surge una duda: ¿cuándo se incluyó la clara de huevo en el Pisco Sour? Este cóctel fue creado en el Morris Bar de Víctor Morris, un ciudadano estadounidense que llegó a Perú a principios del siglo XX para trabajar en Cerro de Pasco y, posteriormente, regresó a Lima para iniciar en el negocio de la coctelería. A finales de la segunda década del siglo XX (1916), Morris abrió su bar en Lima en la Calle Boza No. 847, denominado Morris Bar. Como sabemos, la receta original de los Sours no incluía clara de huevo.

Suponemos que, en sus primeros años en el Morris Bar, se utilizaba la receta original del Whiskey Sour, sin incluir la clara, al menos hasta principios de la década de 1920. No existe evidencia que sustente que haya sido antes. En

1921, la revista Mundial mencionó el color blanquecino del Pisco Sour del Morris Bar. Sin embargo, esto es ambiguo: un cóctel bien batido con hielo también puede presentar un tono blanquecino. Se atribuye a Mario Bruiget, bartender del Morris Bar, la incorporación de la clara de huevo. Tras el cierre del Morris Bar, llevó la receta al Hotel Maury. No hay documentos de la época que respalden esto, solo testimonios orales posteriores.

Morris, como estadounidense, tenía acceso a las tendencias de la coctelería en su país para cuando fundó su bar, el Boston Sour y otros cócteles con clara ya existían. Es razonable suponer que experimentó con la clara en el Pisco Sour. Bruiget, al ser más joven y con menos conexiones internacionales, pudo haber popularizado la receta al trasladarla al Hotel Maury, pero no necesariamente haberla creado. En cualquier caso, no está probado si Bruiget tuvo vínculos con bartenders en EE. UU. ni si tuvo acceso a libros de coctelería internacional. Si no tuvo acceso a esta información, es difícil que haya innovado con la clara de huevo sin haberlo visto antes en otro lugar.

Otro factor relevante es la Ley Seca en EE. UU. (1920-1933), que provocó la emigración de bartenders a Europa y América Latina, impulsando la coctelería en estos lugares. Es probable que el Whiskey Sour con clara se difundiera en esa época. Todo esto refuerza la teoría de que Víctor Morris, al estar al tanto de las tendencias de la coctelería internacional, introdujo la clara de huevo en el Pisco Sour antes que Mario Bruiget. Disfrute del pisco con responsabilidad. ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco  
Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011  
[www.liviopastorino.com](http://www.liviopastorino.com)  
@elmagozurdo

Importado y  
distribuido por  
L.C. GROUP  
S.A.C.

*Escorihuela Gascón*

GRAN RESERVA  
CHARDONNAY

"Desde el corazón de nuestra finca en Agrelo nace esta línea Gran Reserva, la cual refleja la máxima expresión del terroir junto a la calidad, complejidad y elegancia de los vinos elaborados con los frutos obtenidos."



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



# PISCO

*Yanquiza. The desert hamlet. Impenetrable your origin, attractive your nature. Blessed is your Spirit. Nestled between the Peruvian Andes and the Pacific Humboldt; you lay in earnest. Your artisans at work, humbled, steeped in tradition, rooted through the ground, blessed they live within you and Spirited they come out of you.*

# YANQUIZA



Tomar Bebidas Alcohólicas en Exceso es Dañino.